



Expertise

Can Axartell Gorgollassa 2023

EAN-Code: 8 437020 910422

Artikelnummer: SR0302

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 11.5 % Vol

Säure: 4.5 g/l

Rebsorten:

100% Gorgollassa

Farbe:

Helles, leuchtendes Rubinrot

Vinifizierung:

9 Monate Ausbau in französischen Eichenfässern. Für die Kelterung wird auf die aufwendige "Mètode Gravetat" gesetzt, der am höchsten Punkt der Bodega beginnt und den Most der Weine ausschließlich mithilfe der Schwerkraft aus den Trauben presst. Die Weintrauben sowie die Maische folgen ausschließlich der natürlichen Kraft der Erdanziehung. Mechanische Pumpen werden dabei nicht genutzt, um die Trauben unter geringster maschineller Belastung die feinsten Geschmacksnuancen zu entlocken.

Beschreibung:

Bio- DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-013). Angenehmer und frischer aromatischer Duft von roten Früchten und Süßigkeiten, Rosen und Menthol. Am Gaumen ist er weich und leicht, mit gut eingebundener Säure und seidigen Tanninen, die ihm Frische verleihen, mit einem langen und angenehmen Abgang. Es handelt sich um einen Wein von höchstem Ausdruck und Sortenreinheit, mediterran, ideal zum Trinken auch in den Sommermonaten und zu leichten Gerichten

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Pastagerichte, Meeresfrüchte, Antipasti, Salat, Mediterrane Küche, Gebratener Fisch,

Bio: ja

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: 9 Monate

Barrique

Säurearm: ja

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

Bodega CAN AXARTELL, Camí Vell de Pollença, 07460, Illes Balears, Spanien

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de