



Expertise

Sumarroca Utopic 2015

EAN-Code: 8 412766 150974
Artikelnummer: SW0203
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Weißwein

Land: Spanien
Region: Penedés
Hersteller: Bodegues Sumarroca S.L.

Geschmack: Trocken
Alkohol: 11.5 % Vol

Rebsorten:

Xarel.lo

Farbe:

Intensive, gelbe Farbe

Vinifizierung:

Der Saft stammt von einem Xarel.lo-Weinberg mit einem Alter von mehr als 40 Jahren, der aufgrund seiner langsamen Reifezeit für die Herstellung dieses Weins ausgewählt wurde. Die Reben wurzeln halb tief in sehr kargen aber kalkhaltigen Böden, wodurch die Reifung sehr langsam von voranschreitet und eine deutliche Frische und hohe Fruchtigkeit erhalten bleibt. Die Ernte erfolgt von Hand, anschließend wird das Lesegut 24 Stunden mit Trockeneis direkt in der Presse mazeriert. Durch diese Art der Mazeration zerfällt die Haut der Trauben und erzeugt unterschiedliche Geschmäcker und Aromen. Ein sanfter Abfluss sorgt für eine optimale Nutzung des Freilaufsaftes. Anschließend ruht der Wein für 6 Monate temperaturkontrolliert in Edelstahl. Während die Hefe gehalten wird, erfolgt eine Trennung des Weines in zwei Teile, welche in verschiedenen Prozessen weiterverarbeitet werden. Ein Teil des Weines altert in Magnum-Cava-Flaschen und bewahrt die Essenz des jungen Weins, während der andere Teil in Eichenfässern oxidativ altert und der Mischung eine gewisse Struktur und Komplexität verleiht. Nach einem weiteren Jahr wird die endgültige Mischung der beiden Chargen hergestellt. Sobald der Wein sauber ist, reift dieser noch ein Jahr im Keller, bevor dieser in den Verkauf kommt.

Beschreibung:

Im Bouquet zunächst zurückhaltend, mit Noten von frischer Hefe, entwickelt sich dieser Weißwein im Glas bemerkenswert vielfältig zu einer eleganten Komposition aus frischen Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Aprikose, ergänzt durch röstige und cremige Nuancen. Am Gaumen samtige Noten und zarte Komplexität, die einen erfrischenden, langanhaltenden Abgang begleiten.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Gegrilltes, Helles Fleisch, Weichkäse, Gebratener Fisch,

Bio: nein	Holzausbau: nein
Vegan: nein	Reifegrad: Kein Barrique
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

Bodegues Sumarroca S.L., Barrio El Rebato, Crta. de Sant Sadurn a Gelida, km. 15, 08739 Subirats, Barcelona, Spanien

COPITO
Allergene:
Wein & Sekt

Schwefeldioxid und Sulphite,

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