



# Expertise

## Dominio de Punctum Chardonnay Selección 2022

EAN-Code: 8 437010 828034

Artikelnummer: SW0250

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Castilla

Hersteller: Dominio de Punctum

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 0.41 g/l

Säure: 5.05 g/l

Rebsorten: 100% Chardonnay

Farbe: Dieser Wein hat eine saubere, helle Farbe mit grünlich-gelben Tönen.

Vinifizierung: Der Weinberg liegt auf 800 Meter Höhe in Cuenca in der Nähe von Zentralspanien. Das kontinentale Mittelmeerklima dieses Gebiets bringt viel Sonnenlicht, der Lehmboden speichert Wasser. Aus biologischem und biodynamischem Anbau. Die alkoholische Gärung erfolgte in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 15°C und 17°C, anschließend fand die malolaktische Gärung statt. Der Wein wurde schonend filtriert, um alle natürlichen Aromen und Eigenschaften zu erhalten. Vorher wurde er einen Tag lang bei einer Temperatur von 7°C mazeriert und während der Gärungszeit allmählich auf 15°C erhöht.

Beschreibung: Bio - DE-Öko-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-002). Verlockende Duftkomposition von Zitrusfrüchten und Ananas. Beim ersten Schluck entfaltet er seine volle Fülle und überzeugt mit einer angenehmen Frische, die von einer lebendigen Säure begleitet wird. Die Geschmacksknospen werden von den Aromen tropischer Früchte verwöhnt, die dem Wein eine exotische Note verleihen. Insgesamt präsentiert sich dieser Wein als harmonisches Zusammenspiel von Frische, Fruchtigkeit und einer angenehmen Fülle.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Speiseempfehlung: Fisch, Helles Fleisch, Junger Käse, Kabeljau,

Bio: ja

Holzausbau: nein

Vegan: ja

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Dominio de Punctum, N-301, 162, 16660 Las Pedroñeras, Cuenca, Spanien

Allergene:  
**COPITO**<sup>®</sup>  
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