



# Expertise

## Can Axartell Blanco 2023

EAN-Code: 8 437014 567748

Artikelnummer: SW0205

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Spanien

Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 1 g/l

Säure: 5.4 g/l

Rebsorten:

Premas Blanc, Malvasía

Farbe:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, die seine Lebendigkeit und Frische widerspiegeln.

Vinifizierung:

Kalkhaltiger Lehmboden. Für die Kelterung wird auf die aufwendige "Métode 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. Klärung: Bentonite und pflanzliches Protein.

Beschreibung:

Bio- DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-013). In der Nase spiegelt sich eine hohe aromatische Intensität, die sich aus dem Ausdruck der Sorte Malvasía de Banyalbufar ergibt. Aromen von tropischen Früchten stechen hervor, im Hintergrund machen sich weiße Blumen bemerkbar. Ein kleiner Hauch von Vanille entsteht durch den kurzen Holzkontakt. Er ist ein sehr frischer Wein, mit einer Säure, die sich am Gaumen festsetzt und eine große Haltbarkeit und Persistenz bietet. Die beiden Rebsorten (Malvasía de Banyalbufar und Premas) spiegeln die Einzigartigkeit und Freundlichkeit des mediterranen Charakters in perfekter Harmonie wider. Die viermonatige Reifung auf Hefe und Holzkontakt trägt zur Komplexität und Cremigkeit des Weins bei und macht ihn so eleganter und angenehmer.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Pastagerichte, Weichkäse, Orientalische Küche, Mediterrane Küche,

Bio: ja

Holzausbau: ja

Vegan: ja

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

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