



# Expertise

## Can Axartell Monastrell 2021

EAN-Code: 8 437020 910446

Artikelnummer: SR0303

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 12.5 % Vol

Säure: 5.1 g/l

Rebsorten:

100% Monastrell

Farbe:

Helles Rubinrot mit leichtem Kirchenfenster

Vinifizierung:

6 Monate Ausbau in Foudres französischer Eiche. 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). Intensiver aromatischer Ausdruck von blauen Blumen, Veilchen und Rosen, wilden roten Früchten, frischem Gras, Kiefer und Rosmarin, der mit rauchigen und süßen Gewürznuancen endet. Im Mund ist er schmackhaft, leicht zu trinken, mit einer ausgeprägten Säure, die ihm eine besondere Frische verleiht. Dieser Monastrell hinterlässt einen würzigen, nussigen Nachgeschmack, gespickt mit reifen, roten Früchten und gut integriertem Holz, das ihm Komplexität verleiht. Seine süßlichen Tannine geben ein samtiges Mundgefühl und einen langen, angenehmen Abgang. Es handelt sich um einen leichten Monastrell mit einem modernen Profil und einer starken fruchtigen Präsenz.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

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

Bio: ja

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: 6 Monate

Barrique

Säurearm: nein

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