



Expertise

Can Axartell Artist 2020

EAN-Code: 8 437014 567625

Artikelnummer: SR0254

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 14.5 % Vol

Säure: 6.3 g/l

Rebsorten:

Syrah, Merlot, Callet, Manto Negro

Farbe:

Intensiv purpurfarben

Vinifizierung:

12 Monate Barrique-ausbau in französischen Eichenfässern. 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. Jahresproduktion: 3000 Flaschen

Beschreibung:

Bio- DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-013). Intensive und komplexe Aromenkomposition mit Noten von Veilchen und Lavendel, schwarzen und Beerenfrüchten wie Pflaume, Brombeere und Johannisbeere, Anklänge von Steineiche und mediterraner Macchia, Menthol- und Eukalyptusnoten, die eine kühle Frische erzeugen. Subtile und sehr gut integrierte Aromatik durch den Holzausbau. Er enthält süße Gewürztöne, Vanille, Kokosnuss und Schokolade aus der Reifung in den besten französischen Eichenfässern. Am Gaumen ist der Wein sehr voluminös, fleischig, mit seidigen Tanninen, vollmundig und mit einer kräftigen Säure, die ihn durchgehend begleitet. Die Anwesenheit von schwarzen Früchten wird von Noten schwarzer Oliven und Gewürzen begleitet. Es ist ein sehr ausgewogener, angenehmer Wein mit einem langen, intensiven und eleganten Abgang, der ideal zu Gerichten mit intensiven Aromen wie Eintöpfen, Wild und rotem Fleisch und sogar zu Desserts mit Schokolade passt.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Gegrilltes, Wild, Deftige Eintöpfe, Mediterrane Küche, Rind,

Bio: ja

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Crianza

Säurearm: ja

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

COPITO
Alle Rechte vorbehalten.
Wein & Sekt

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

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