



# Expertise

## Can Axartell Corum 2020

EAN-Code: 8 437014 567779

Artikelnummer: SW0212

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Spanien

Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 12.5 % Vol

Säure: 5.4 g/l

Rebsorten:

100% Malvasía

Farbe:

Strohgelbe Farbe mit goldenen Noten.

Vinifizierung:

Reifung für 9 Monate im großen Holzfass. 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.

Beschreibung:

Bio- DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-013). In der Nase spiegelt sich eine hohe aromatische Intensität wider. Die Reifung in einem französischen Eichenfoudre und die Arbeit der feinen Hefe ergänzen die sortentypischen Nuancen von Vanille, Sahne und Nüssen. Ein Weißwein mit hochkomplexen Aroma, bei dem sich blumige Noten mit Anklängen von Steinfrüchten und tropischen Tönen vermischen, am Ende begleitet von würzigen Noten der französischen Eiche. Ein Wein mit einer guten Länge am Gaumen, breit und seidig. Darüber hinaus verleiht ihm der Ausbau im Holz Struktur, Komplexität und Intensität. Ein sehr umhüllender Malvasia, mit einem überwiegend frischen Charakter, ohne jedoch die angenehmen Empfindungen der mediterranen Essenz zu verlieren.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Pastagerichte, Gegrilltes, Meeresfrüchte, Wild, Lamm,

Bio: ja

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

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