



Expertise

Can Axartell Ventum 2017

EAN-Code: 8 437014 567663

Artikelnummer: SR0253

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 15 % Vol

Säure: 7 g/l

Rebsorten:

Merlot, Syrah, Callet

Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen

Vinifizierung:

12 Monate Barrique-ausbau in französischen Eichenfässern. Für die Kelterung wird auf die aufwendige "Mètode Graveta" 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). Im Duft dominiert zunächst der Syrah mit einem intensiven Aromenspiel von saftiger dunkler Waldfrucht, Cassis und fleischigen Noten. Mit Luft schieben sich Merlot und Callet in den Vordergrund und bieten Noten von Zwetschgen und Brombeeren, aber auch von Leder, Unterholz, Strauchwerk und schwarzem Tee. Im Hintergrund wirkt der 'Ventum' kühl und mineralisch mit einem leichten Hauch von Pfeffer und Bergamotte. Am Gaumen zeigt sich zunächst die reife dunkle Frucht, als würde sie um einen süßen Kern kreisen. Sekunde um Sekunde stoßen immer mehr kräutrige und würzige Noten hinzu. Sie erinnern an Kräuter der Macchia, an Wacholder und Süßholz. Auch der Holzausbau spielt eine Rolle, die leichte Rauchigkeit bleibt jedoch elegant im Hintergrund. Was entscheidend ist bei diesem kraftvollen und dunklen 'Ventum', ist die tiefe Mineralität mit einem kühlen Zug. Die hatte sich schon im Duft angedeutet, zeigt aber erst am Gaumen ihre volle Dimension. Sie durchzieht die Frucht und macht sie umso saftiger, ferner balanciert sie das feine Tannin und kontert die Reife dieses Weines.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Tapas, Geschmortes, Asiatische Küche, Lamm, Rind,

Bio: ja

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Crianza

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

COPITO
W l l e r g e n e x S e k t

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