



Expertise

Can Axartell Tinto 2021

EAN-Code: 8 437020 910361

Artikelnummer: SR0251

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 1 g/l

Säure: 6.38 g/l

Rebsorten:

Callet, Merlot, Syrah, Pinot Noir

Farbe:

leicht opakes Granatrot mit purpurfarbenem Einschlag

Vinifizierung:

Für die Kelterung wird auf die aufwendige "Méthode 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-Ladwirtschaft/ES-ECO-013) Im Duft dominieren zunächst Rosenblüten und Veilchen, bevor die Frucht dominanter wird. Saftige Schwarzkirschen verbinden sich mit Backpflaumen und Noten vom Hefezopf. Am Gaumen kraftvoll und klar. Waldbeeren und feine Würze bestimmen die Aromen. Der elegante Körper, der mit einer cremigen Textur begeistert, wird von einer feinen Säure durchzogen. Der 'Tinto Uno' ist ein ausgewogener, balancierter Wein, der Kraft und Tiefe mit bemerkenswert seidigem Tannin verbindet - obwohl der Wein kein Holz gesehen hat, sondern im Edelstahl ausgebaut wurde. Das wiederum erklärt die frische und saftige Frucht.

Trinktemperatur:

15°C - 17°C

Speiseempfehlung:

Gegrilltes, Tapas, Reisgerichte, Lamm,

Bio: ja

Holzausbau: nein

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