

Expertise

Can Axartell Rosado 2022

EAN-Code: 8 437020 910262

Artikelnummer: SE0024

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Roséwein

Land: Spanien Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 12.5 % Vol

Restzucker: 1 g/l Säure: 5.9 g/l

Rebsorten: Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet

Farbe: Blass lachsrosa Farbe, klar und hell, mit einer attraktiven Leuchtkraft im Glas

Vinifizierung: 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). In der Nase spiegelt sich eine

ausgeprägte aromatische Intensität wider, die vor allem die Noten von blühenden Bäumen, Rosen, Aprikosen und die Frische von kandierten roten Früchten wie Kirsche, Erdbeere und Johannisbeere hervorhebt, ergänzt durch die Finesse der tropischen Noten von Mango und Passionsfrucht. Im Hintergrund zeigen sich subtile Noten von mediterranen Kräutern, Fenchel und Frischkäse. Am Gaumen ist er ein eleganter Wein mit einem sanften Einstieg und einem cremigen Gefühl, begleitet von Anklängen an Zitrusfrüchte und rote Früchte. Die gute Kombination von Säure, Volumen und Tanninen verleiht dem Wein Komplexität, Frische und Ausdauer. Seine ausgeprägte Säure verleiht dem Wein Frische

und Haltbarkeit.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Speiseempfehlung: Pastagerichte, Helles Fleisch, Meeresfrüchte, Mediterrane Küche,

Bio: ja Holzausbau: nein

Vegan: ja Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

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

Allergene:
COPITO®
Wein & Sekt

Schwefeldioxid und Sulphite,