



Expertise

Can Axartell Terrum 2019

EAN-Code: 8 437014 567670

Artikelnummer: SR0252

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13.5 % Vol

Restzucker: 1 g/l

Säure: 5.3 g/l

Rebsorten:

100% Callet

Farbe:

Tiefes Kirschrot mit leicht purpurfarbenen Reflexen

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.

Beschreibung:

Bio- DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-013). Im Duft wird dieser Wein von Sauerkirschen, roten und dunklen Beeren geprägt. Darüber liegen Blütennoten und Kräuter: Thymian spielt hier genauso eine Rolle wie ein Hauch Lorbeer und Wacholder. Mit etwas Luft vermischen sich Frucht und Kräuter mit Noten von Zimt und Schokolade, trockener Erde und Buschwerk. Am Gaumen bietet der 'Terrum' viel Frische bei gleichzeitig reifer, saftiger Frucht. Der Callet ist so transparent wie ein Pinot mit Kraft und Klarheit, lebendiger Säure und einem markanten, aber reifen Tanningerüst. Das Holz ist dezent und strukturierend eingesetzt, ohne sich je in den Vordergrund zu spielen. Beim 'Terrum' spielt die Rebsorte Callet seinen ganzen Charakter aus – er ist seidig, elegant, lebendig und aromatisch.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Pastagerichte, Meeresfrüchte, Antipasti, Mediterrane Küche, Gebratener Fisch,

Bio: ja

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Crianza

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,

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