



# Expertise

## Can Axartell Ambar Macerat 2022

EAN-Code: 8 437020 910125

Artikelnummer: SW0231

VE: 6

Füllmenge: 0.75 Liter

Art: Weißwein

Land: Spanien

Region: Mallorca

Hersteller: Finca Can Axartell

Geschmack: Trocken

Alkohol: 12.5 % Vol

Rebsorten: Premsal Blanc

Farbe: Leuchtende Bernsteinfarbe mit orangen Reflexen

Vinifizierung: Kalkhaltiger Lehmboden. 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. Klärung: Bentonite und pflanzliches Protein. Gärung im Stahltank, 6 Monate Reifung in der Tonamphore

Beschreibung: Bio- DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-013). Süßes Aroma von hoher Intensität, die uns an ein Feld von duftenden Blumen, Kamille, Steinobst, Aprikose und Nuancen, die uns zu süßen Weinen zu transportieren, honigartig mit einem minzigen Abgang, der ein Gefühl von Frische gibt, erinnert.

Im Mund ist er elegant, mit feinen Tanninen und frischem Gaumen, geringem Alkohol und mäßiger Säure, überraschend und originell, reif, mit einem langen und intensiven Abgang und Nachgeschmack, der an einen mediterranen Tieflandwald erinnert. Ein sehr origineller Wein mit einem mediterranen Profil.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Speiseempfehlung: Pastagerichte, Weichkäse, Orientalische Küche, Mediterrane Küche

Bio: ja

Holzausbau: nein

Vegan: ja

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: ja

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Bodega CAN AXARTELL, Camí Vell de Pollença, 07460, Illes Balears, Spanien  
Allergene: Schwefeldioxid und Sulfit

**COPITO**<sup>®</sup>  
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