



CARE - Bodegas Añadas

Spanien

Campo de Cariñena



2023 Chardonnay Cariñena D.O.

Weingut

Bodegas Añadas in Cariñena als herkömmliches Weingut zu bezeichnen wäre, gelinde gesagt, pures Understatement. Mit nahezu chirurgischer Präzision wurde hier alles bis ins kleinste Detail durchgeplant. Top-Lagen in der zweitältesten D.O. Spaniens (Campo de Cariñena), perfektes Equipment auf dem Feld und im Keller sowie profundes Know-How in Vinifizierung und Vermarktung der Weine lassen nur einen Schluß zu: Hier entsteht etwas hochspannendes und richtungsweisendes! Selten zuvor konnten wir so eine Bandbreite an Weinen und Formaten zu derart wettbewerbsfähigen Preisen aus einer Hand anbieten. Die einzigartigen und ausdrucksstarken Etiketten des Künstlers Enrique Torrijos sind zudem wahre Eye-Catcher und sorgen für einen hohen Wiedererkennungswert der Weine.

Tipp

CARE kann nicht nur Rotwein! Feinfruchtiger, leichter Chardonnay mit zarter Brioche Aromatik - für Freunde leichter, unkomplizierter Weissweine.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Cariñena DO
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Campo de Cariñena
Rebsorten:	Chardonnay
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Nach dem anquetschen der Trauben erfolgt eine Kalt-Mazeration bei 9°C für ca. 18 Stunden. Nach dem abpressen wird der Most in Edelstahltanks überführt. Die Fermentation findet temperaturkontrolliert bei ungefähr 15°C statt..

Sensorik

Helles gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase etwas grüner Apfel und tropische Früchte. Am Gaumen leicht floral und intensive Ananas-Aromen. Gute Säurestruktur, insgesamt sehr frisch.

Passt gut zu

Büsumer Krabbensalat, Spaghetti mit Meeresfrüchten.

Lagerfähig

5 Jahre

vegan