

CAP ANDRITXOL

BODEGA



CORSARI

STECKBRIEF

- g.g.A. vi de la Terra de Mallorca
- Wein: Weißwein
- Jahrgang: 2017
- Rebsorten: Sauvignon Blanc (34 %), Chardonnay (29 %), Prensal Blanc (22,5 %), Macabeu (8,5 %), Parellada (4 %), Giró Ros (2 %)
- Weingut: Cap Andritxol
- Herkunft der Weintrauben: Binissalem und Felanitx

HERSTELLUNG

- Traubenlese: manuelle Lese mit 12 kg-Butten und Auslese beim Lesevorgang.
- Transport und Lieferung der Trauben: die Trauben werden mit einem Kühltransporter schnellst möglich für ihre Weiterverarbeitung abtransportiert.
- Herstellung: schonende Traubenpressung ohne Sauerstoffkontakt. Mostvorklärung durch Sedimentation und Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 14 bis 16 °C in kleinen rostfreien Gärtanks mit einem Fassungsvermögen von 5000 l.
- Ausbau: Hefesatzlagerung über 3 Monate.

WARENPRÄSENTATION

- Flasche: 325 mm hohe Bordeauxflasche
- Füllmenge: 75 cl
- Kisten: Weinkarton für 6 Flaschen

VERKOSTUNGSNOTIZEN

- Farbe: hellgelber Wein mit grünen Glanzlichter, rein und strahlend.
- Nase: mittlere bis starke Intensität. Beim Einschenken spürt man süße Aromen, die an reife Früchte erinnern, mit einem tropischen Hauch wie der von Ananas. Etwas später entwickeln sich dann Aromen wie Litschi und Buchsbaum, etwas versteckter entdeckt man Apfel.
- Geschmack: anfangs samtig und warm. Ein üppiger Wein mit Körper, gut strukturiert und ausdauernd. Der Wein bleibt nachhaltig im Mund und lässt im Abgang reife Früchte aufkommen.

WEITERE INFORMATION

- Trinktemperatur: 8 – 10 °C
- Verzehr: zwischen 1 und 2 Jahren
- Passende Speisen: zu Reisgerichten, Fisch, weißem Fleisch und ideal zu Sushi
- Herkunft: Sencelles - Mallorca

Bodega Cap Andritxol S.L.
Carretera de Montuiri, Km. 2,7
07140 Sencelles (illes Balears)
info@capandritxol.com