CAP ANDRITXOL
BODEGA

CORSARI

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Wein: Weißwein
- Jahrgang: 2018
- Rebsorten: 91% Prensal Blanc + 9% Chardonay
- Weingut: Cap Andritxol
- Herkunft der Trauben: Santa Maria del Camí und Felanitx

HERSTELLUNG

- Lese: Von Hand in Kisten mit einem Inhalt von 12 Kg, Auslese im Weinberg
- Transport und Eingang der Trauben: Transport im Kühlwagen, minimale Frist zwischen Ernte und Eingang zur Weiterverarbeitung
- Herstellung: Sanftes Pressen ohne Kontakt mit Sauerstoff, statische Klärung und Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 ° in Edelstahltanks mit kleinen Volumina, 5000 L
- Ausbau: Ausbau 3 Monate auf Feinhefen im Tank

PRÄSENTATION DES PRODUKTS

- Flasche: Bordeaux-Flasche mit einer Höhe von 325mm
- Fassungsvermögen: 75 cl
- Kisten: Kartons mit 6 Flaschen/Karton

VERKOSTUNG

- Farbe: Wein von heller, strohgelber Farbe, mit irisierenden, grünlichen Tönen, sauber und brillant.
- Nase: Mittlere Intensität, beim Eingießen ins Glas erscheinen süße Aromen, die an reife Früchte erinnern, mit tropischen Noten wie Ananas, mit der Zeit entwickeln sich die Aromen Richtung Apfelnoten.
- Mund: Im Mund hat er einen weichen Eingang. Es ist ein leichter, erfrischender Wein mit wenig Struktur, aber nachhaltig. Ein Wein, der im Mund Dauer hat und einen Abgang einmal mehr mit Noten von reifen Früchten.

WEITERE INFORMATION

- Serviertemperatur: 8 – 10°C
- Verbrauch: Zwischen 1 und 2 Jahren
- Passt gut zu allen Arten von Reisgerichten und Fisch, perfekt zu Sushi
- Herkunft: Sencelles, Mallorca

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