

CAP ANDRITXOL

BODEGA



CORSARI

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- IGP vi de la Terra de Mallorca
- Wein: Weißwein
- Jahrgang: 2021
- Rebsorten: Prensal 52%, Giro ros 26%, Chardonnay 22%
- Alkohol: 12,5%
- Weingut: Cap Andritxol
- Herkunft der Trauben: Sencelles

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: Blasses Goldgelb mit goldfarbenen Reflexen, sauber und brillant.
- Nase: Mittlere aromatische Intensität von guter Qualität. Mit einer an Steinobst erinnernden Nuance wie nach Pfirsich, Nisperos oder exotischen Früchten wie Cherimoya, reifer Birne und Melone.
- Geschmack: Zu Beginn trocken, bei seinem Schritt durch den Mund süß, warm und angenehm, was unterstützt wird durch eine ausgewogene Säure. Im Abgang erfrischend und saftig. Leicht zu trinken. Mit mittellangem Nachgeschmack.

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