



## 2022 NOUVEAU 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.

### Expertise

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2022                   |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> | Cariñena DOP           |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 14.00 % Vol.           |
| <b>Restzucker:</b>        | 1.20 g/l               |
| <b>Säure:</b>             | 6.10 g/l               |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Campo de Cariñena      |
| <b>Rebsorten:</b>         | Tempranillo / Garnacha |

### Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Ohne Entrappen oder Pressen wird das Traubengut direkt in die Gärbehälter aus Edelstahl verbracht und unter Schutzgas (CO<sub>2</sub>) gestellt. Durch bio-chemische Vorgänge und den entstehenden Druck platzen die Trauben nach ein paar Tagen auf - zuvor haben Sie aber ein Maximum an Farb- und Geschmacksstoffen extrahiert. Dieses Verfahren nennt man Maceración carbónica. Nach einigen Tagen wird der Most abgezogen und der Wein reift dann weiter in Edelstahltanks, bevor er auf die Flasche gezogen wird.

### Sensorik

extrem fruchtig, ein ganzer Korb voll Beeren. Sehr süffig und mit frischer Säure.

### Passt gut zu

lässt sich sehr gut mit scharfen Speisen kombinieren.

### Lagerfähig

2 Jahre

### Tipp

Die spanische Version des "Beaujolais Primeur". Explosiv fruchtig, unkompliziert und weich - wunderbare Spezialität welche den neuen Weinjahrgang einleitet.