



CARE - Bodegas Añadas

Spanien

Carinena



**2022 Finca Bancales
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

Echter Geheimtip! CARE Wines, eigentlich spezialisiert auf einfache Fruchtbomben mit tollem Trinkfluss liefert hier einen tollen Riserva Wein mit fulminantem Preis-Genuss-Verhältnis.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 381 kJ / 91 Kcal
Kohlenhydrate: 2,1 g
davon Zucker 0,09 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Cariñena DO
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Carinena
Ausbau:	14 Monate in Eichenfässern (französische Eiche)
Rebsorten:	Garnacha

Vinifizierung

Die Reben für den Finca Bancales wachsen in einigen wenigen, selektierten Weinbergen des namensgebenden Gutshauses. Die Rebstöcke sind im Mittel ca. 80 Jahre alt und ergeben daher nur niedrige Erträge. Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben, nach der Vinifizierung reift der Weine für ca. 14 Monate in französischen Eichenfässern.

Sensorik

Aromen von Brombeeren, und etwas Mokka sowie Kräuterwürze. Am Gaumen fruchtsüße Anklänge von dunklen Beeren und Pflaume, ergänzt durch Zimt, Nelke und Muskatnuss. Der Wein ist füllig, mit feinen Tanninen. Die Reifezeit in Eichenfässern verleiht ihm eine feine Textur und Komplexität.

Passt gut zu

Fleischbällchen mit Sepia

Lagerfähig

10 Jahre

vegan