



CARE - Bodegas Añadas

Spanien

Campo de Cariñena



**2023 Blanco sobre Lias  
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

Die Rebgrärten für die Weißweinsorten liegen auf ca. 600m Höhe. Es handelt sich um sandig-lehmhaltige Böden mit guter Wärmespeicherung.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Cariñena DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	0.40 g/l
<b>Säure:</b>	6.00 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Campo de Cariñena
<b>Rebsorten:</b>	Garnacha Blanca / Chardonnay
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank

### Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Nach dem Anquetschen der Trauben erfolgt eine Kalt-Mazeration bei 9°C für ca. 18 Stunden. Nach dem Abpressen wird der Most in Edelstahltanks überführt. Die Fermentation findet temperaturkontrolliert bei ungefähr 15°C statt.

### Sensorik

Kristallklar mit grünlichen Reflexen. Klare, leicht exotische Frucht mit Anklängen von weissen Blüten. Am Gaumen etwas Apfel und Birne und etwas Citrus-Frucht.

### Passt gut zu

Thunfisch Steak mit Ahorn-Senf Glasur. Überbackene Sardinen

### Lagerfähig

7 Jahre

**vegan**