



CARE - Bodegas Añadas

Spanien

Cariñena



**2023 Garnacha Blanca Barrel fermented  
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

Anspruchsvoller, weißer Garnacha von CARE. In Barrique Fässern fermentiert und für 4 Monate in großen Holzfässern ausgebaut.

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Nährwertangaben: (pro 100 ml)</b> |                                 |
| Brennwert:                           | 335 kJ / 80 Kcal                |
| Kohlenhydrate:                       | 1,7 g                           |
| davon Zucker                         | 0,07 g                          |
| <b>Zutaten:</b>                      | Trauben, Zucker, Antioxidantien |

## Expertise

|                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2023                                  |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> | Cariñena DO                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 13.00 % Vol.                          |
| <b>Restzucker:</b>        | 0.52 g/l                              |
| <b>Säure:</b>             | 5.36 g/l                              |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                               |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Cariñena                              |
| <b>Ausbau:</b>            | 4 Monate im franz. Eichenfass (3000L) |
| <b>Rebsorten:</b>         | Garnacha Blanca                       |

## Vinifizierung

Die Trauben werden vollreif in kleinen Körben gelesen und anschließend schonend gepresst. Die Gärung erfolgt in 500L Barrique Fässern. Anschließend reift der Wein für ca. 4 Monate in 3000L Holz-Fässern.

## Sensorik

Dieser hellgelbe Wein mit stahl- und grünlichen Reflexen zeigt in der Nase eine intensive Aromatik von weißen Blüten, reifer Pfirsich, Birne und Quitte, untermalt von feinen Noten nach Vanille, Walnuss und Butter. Am Gaumen wirkt er ausgewogen und komplex, mit mittlerem Körper. Die Frucht und die dezent eingesetzte Eiche sind harmonisch miteinander verbunden. Der Abgang ist lang, rund und elegant.

## Passt gut zu

Zart geschmorte Lammhaxe mit Quitten-Pfirsich-Chutney

## Lagerfähig

8 Jahre

**vegan**