



CARE - Bodegas Añadas

Spanien

Carinena



2025 Garnacha Blanca Nativa Zaragoza Florece 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

Frische Eleganz, feine Frucht und ein Hauch Holzreife – ein ausdrucksstarker Weißwein aus der Rebsorte Garnacha Blanca. Das farbenfrohe Sonderetikett zum Blumenfest in Zaragoza macht ihn zudem zu einer Hommage an die Lebensfreude

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	343 kJ / 82 Kcal
Kohlenhydrate:	1,6 g
davon Zucker	0,05 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	Cariñena DO
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	0.48 g/l
Säure:	6.28 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugbiet:	Carinena
Ausbau:	2 Monate in Holzfässern
Rebsorten:	Garnacha Blanca

Vinifizierung

Die Trauben werden vollreif in Körbe gelesen und kurz mazeriert. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert bei 16°C in Edelstahl-Tanks mit 20.000 Litern Volumen. Der Nachfolgende Ausbau auf der Feinhefe erfolgt in Betonbottichen von 15.000 Litern, mit täglicher Battonnage - anschließend reift der Wein kurzzeitig in 500L Holz-Fässern.

Sensorik

Blassgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensiv, mit Aromen von weißen Blumen, Anklängen von Kräutern und Zitrusfrüchten sowie exotischen Früchten wie Passionsfrucht und Grapefruit. Am Gaumen mit guter Länge, ausgewogen und komplex. Eher füllig, mit guter Frucht, dabei elegant und klar strukturiert. Hervorragendes Gleichgewicht zwischen Frische und Struktur.

Passt gut zu

Thunfisch Tartar

Lagerfähig

5 Jahre

vegan