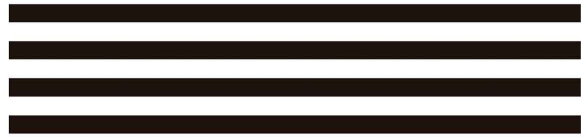


BODEGAS CARCHELO



Bodegas Carchelo



Spanien

Jumilla



2021 CARCHELO Ciento80 Jumilla DOP

Weingut

Am Fuße des Naturparks Sierra del Carche in Jumilla (Murcia) bewirtschaftet die Familie Abellán Guardiola seit 1990 ihre Weinberge mit großer Leidenschaft und konsequent ökologisch – 100 % der Rebflächen sind biologisch zertifiziert. Das Terroir auf rund 600 Metern Höhe verbindet mediterrane und kontinentale Einflüsse: warme, trockene Sommer mit starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, abgemildert durch frische Winde aus den Bergen und vom Mittelmeer. Die Reben wachsen auf kargen, kalkhaltigen Böden, verteilt auf verschiedene Parzellen der D.O. Jumilla. Diese Vielfalt an Lagen, Ausrichtungen und Höhenlagen sorgt für unterschiedliche Reifeverläufe und ermöglicht eine gestaffelte Lese – die Grundlage für komplexe Weine mit großer Nuancenvielfalt.

Tipp

Ein eleganter, fruchtiger Wein aus 600–750 m hohen Kalk- und Sand-Lehm-Böden in Jumilla mit konzentriertem und frischem Charakter.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	84 kJ / 351 Kcal
Kohlenhydrate:	1,04 g
davon Zucker	0,34 g
Zutaten:	Trauben, Schwefeldioxid

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Jumilla
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	3.40 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Jumilla
Ausbau:	12 Monate Barrique
Rebsorten:	Monastrell, Syrah, Garnacha

Vinifizierung

Die Weinberge sind zwischen 20 und 40 Jahre alt und liegen auf ca. 750m Höhe. Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben, nach dem Anquetschen erfolgt die Mazerationphase. Die alkoholische Gärung erfolgt in mittelgroßen (13,5hl) Stahltanks. In Anschluss wird abgezogen und der Wein reift für ca. 12 Monate in Barrique Fässern.

Sensorik

Der Wein zeigt ein intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase dominieren elegante Fruchtaromen, untermalt von feinen Gewürznoten wie Lakritz, schwarzem Pfeffer, mediterranen Kräutern und Nelke. Am Gaumen wirkt er gut strukturiert, komplex und geschmackvoll, mit sanften Tanninen, ausgewogener Säure und einem langen, balsamischen sowie mineralischen Abgang. Insgesamt präsentiert er sich frisch, harmonisch und sehr aromatisch.

Passt gut zu

Parrillada de verduras con carne (Gegrilltes Gemüse mit Fleisch)

Lagerfähig

8 Jahre