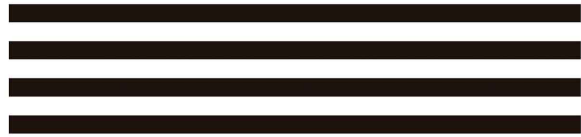


BODEGAS CARCHELO



Bodegas Carchelo



Spanien

Jumilla



**2021 ALTICO
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 Syrah von der Nordseite der Sierra del Carche auf kalk- und sandhaltigen Böden mit feiner Struktur und Frische.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	81 Kj / 339 Kcal
Kohlenhydrate:	0,93 g
davon Zucker	0,23 g
Zutaten:	Trauben, Schwefeldioxid

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Jumilla
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Jumilla
Ausbau:	14 Monate Barrique
Rebsorten:	Syrah

Vinifizierung

Die Weinberge sind nach Norden ausgerichtet, inmitten der Sierra del Carche mit Kalksteinboden und sandigem Lehmuntergrund. Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben, nach dem Anquetschen erfolgt die Mazerationphase. Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks. In Anschluss wird abgezogen und der Wein reift für ca. 14 Monate in Barrique Fässern und dann 12 Monate auf der Flasche.

Sensorik

Der Wein zeigt ein lebhaftes, intensives Rubinrot mit bernsteinfarbenem Rand. In der Nase dominieren fruchtige und florale Noten von Waldbeeren und Veilchen, ergänzt durch feine Gewürz- und Röstanklänge. Am Gaumen wirkt er breit, seidig und frisch, mit ausgewogener Fruchtigkeit und feinen, polierten Tanninen. Der Abgang ist lang, anhaltend und vielversprechend für die Lagerung, ideal zu weißem Fleisch, fettem Fisch und gewürzten Reisgerichten.

Passt gut zu

Arroz con bogavante (Hummerreis)

Lagerfähig

10 Jahre