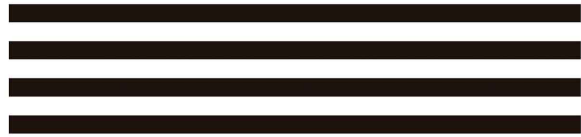


# BODEGASCARCHELO



Bodegas Carchelo



Spanien

Jumilla



## 2021 MURI VETERES 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 kraftvoller, ausdrucksstarker Wein von der einzigartigen Einzellage auf 600 m Höhe in Sierra Hermanillos, geprägt von armen, steinigten Sandböden mit mineralischem Charakter.

#### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	88 kJ / 367 Kcal
Kohlenhydrate:	1,26 g
davon Zucker	0,56 g
<b>Zutaten:</b>	Trauben, Schwefeldioxid

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Jumilla
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.60 g/l
<b>Säure:</b>	5.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Jumilla
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in großen Holzfässern (1900L) und 12 Monate auf der Monastrell, , , ,
<b>Rebsorten:</b>	Monastrell, , , ,

### Vinifizierung

Diese Einzellage liegt im südlichen Teil der Sierra Hermanillos. auf 600m Höhe. Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben, nach dem Anquetschen erfolgt die Mazerationphase. Die alkoholische Gärung erfolgt in 1900L Holzfässern. In Anschluss wird abgezogen und der Wein reift für ca. 12 Monate ebenfalls in großen Holzfässern und dann 12 Monate auf der Flasche.

### Sensorik

Der Wein zeigt ein tiefes, lebendiges Rubinrot mit dichter, pigmentierter Träne. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen schwarzen Früchten, aromatischen Kräutern, balsamischen Noten sowie mineralische, Kakao- und Röstanklänge. Am Gaumen präsentiert er sich konzentriert, geschmackvoll und frisch, mit eleganter Komplexität durch feine Holz- und Gewürznoten. Sanfte, ausgewogene Tannine führen zu einem langen, mineralischen und angenehmen Abgang.

### Passt gut zu

Caza estofada (geschmortes Wildfleisch)

### Lagerfähig

12 Jahre

**vegan**