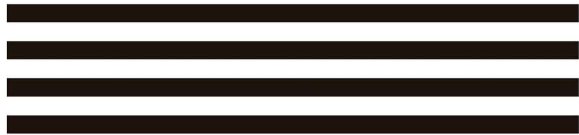


BODEGAS CARCHELO



Bodegas Carchelo



Spanien

Jumilla



2023 VINA MARIS BLANCO Vino de Mesa

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 exklusiver, eleganter Weißwein mit Zitrus- und Mineralnoten, verfeinert durch Unterwasserlagerung.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	74 kJ / 311 Kcal
Kohlenhydrate:	1,27 g
davon Zucker	0,57 g
Zutaten:	Trauben, Schwefeldioxid

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Vino de Mesa
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	5.70 g/l
Säure:	6.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Jumilla
Ausbau:	12 Monate im Meer
Rebsorten:	Verdejo, Sauvignon Blanc

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körbe. Die alkoholische Gärung erfolgt in Holzfässern. In Anschluss wird abgezogen und der Wein ruht für ca. 3 Monate auf der Feinhefe. Nach der Flaschenfüllung reift der Wein 6 im Meer in 40m Tiefe.

Sensorik

Der Wein zeigt ein klares, leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen. In der Nase entfalten sich frische Zitrusnoten, Limettenschale, Kräuter sowie Anklänge von Fenchel und weißer Mandel. Am Gaumen wirkt er mittelkräftig, mit angenehmer Säure, sanft und seidig, begleitet von Holunderblüten, Heunoten, Zitrus, Birne und grünem Melonenaroma. Die sechsmonatige Unterwasserlagerung hat die Aromen verfeinert, die Mineralität und Frische betont und einen langen, eleganten Abgang mit ausgewogener Vertikalität hinterlassen.

Passt gut zu

Wolfsbarsch in Salzkruste

Lagerfähig

10 Jahre

vegan