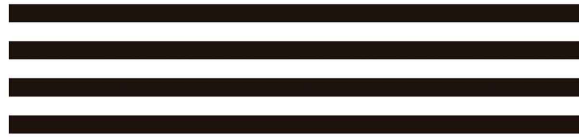


BODEGAS CARCHELO



Bodegas Carchelo



Spanien

Jumilla



2024 CARCHELO Rosado Jumilla DO

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

Spannender Rosé aus der spanischen Region Jumilla. Alte Reben (Ü40) machen den Wein zugleich intensiv und feinfruchtig.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 76 kJ / 316 Kcal

Kohlenhydrate: n.v. g

davon Zucker n.v. g

Zutaten: Trauben, Schwefeldioxid

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Jumilla DO
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.40 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Jumilla
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Monastrell

Vinifizierung

Die Rebstöcke sind ca. 40 Jahre alt und wachsen auf sandig-lehmigen Böden und Kalksteinuntergrund. Nach der Lese von Hand und dem Anquetschen der Trauben erfolgt die Kaltmazeration in Edelstahltanks für 9 bis 12 Stunden. Nach dem Abzug des Vorlaufmosts und der Sedimentation erfolgt die alkoholische Gärung bei 12 °C in einem 5.000-Liter-Edelstahltank. Der Wein reift im Anschluss 2 Monate auf der Feinhefe.

Sensorik

In der Nase klare und ausgeprägte Aromatik von Blüten, Rosen, Zitrusnoten sowie roten Früchten wie Himbeeren und Johannisbeeren, ergänzt durch Anklänge von reifem Pfirsich und grünem Aprikose. Am Gaumen ausgewogen mit angenehmer Säure und einem umhüllenden Körper. Die Fruchtaromen wirken frisch und intensiv und klingen trocken und anhaltend nach. Insgesamt wirkt der Wein lebendig und aromatisch mit fruchtbetontem Charakter.

Passt gut zu

Spanisches Omelett, gegrillter Ziegenkäse mit Tomaten

Lagerfähig

6 Jahre