ENATE CHARDONNAY DO

SKU: 12419

Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Spanien – Somontano
Erzeuger	Enate
Ort des Gutes	San Martin de Valdeiglesias
Rebsorte	Chardonnay
Charakteristik	faszinierend in der Nase mit Noten von Früchten wie Birnen und Aprikosen, dazu nussige Aromen und mineralische Nuancen, am Gaumen trocken und harmonisch mit eleganten Nussaromen, dazu erfrischenden Noten, die an gelbe Früchte erinnern, im Abgang lang und mineralisch
Lagerfähigkeit	2 – 5 Jahre
Gesamtsäure	4,80 g/l
Restzucker	4,50 g/l
Alkohol	14,50 g/l
Empfehlung	Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Fisch und Schalentiere, Geflügel und helles Fleisch, zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde Käsesorten

Langtext

Enate ist einer der großen Namen wenn es um spanischen Wein geht. Die Bodega liegt in einer traditionsreichen Weinregion, dem Somontano. Somontano bedeutet am Fuße der Berge, hier also wohl geschützt am Fuße der Pyrenäen. Der Name der Bodega ist dem kleinen Dorf Enate entlehnt, das im Somontano, unweit von Barbastro liegt. Dort befindet sich der größte Teil ihrer Weinberge. Die Weine werden ausschließlich aus eigenem Rebgut erzeugt und die Weinberge nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus bewirtschaftet. Das Team der Bodega ist jung, hoch motiviert und bestens ausgebildet.Enate hat von Anfang hohe Maßstäbe gesetzt. Das erklärte Ziel ist es, Weine für die Weltspitze zu machen. Jesus Artajona, einer der profiliertesten Weinmacher Spaniens, trägt einen Großteil dazu bei. Er hat in Bordeaux Weinbau studiert, dann auf verschiedenen Gütern im Bordeaux gearbeitet. Eines davon ist das namhafte Chateau Margaux. Seine Handschrift und sein Credo sind Weine, vom Terroir geprägt, mit weichen Tanninen und einer französisch anmutenden Stilistik. Weine mit Kraft und Vitalität, aber vor allem Weine mit großer Eleganz.