

JABALÍ CHARDONNAY - VIURA DO



SKU: 12572



Land	Spanien – Cariñena
Herkunft	Paniza
Farbe	weiß
Rebsorte	Viura, Chardonnay
Beschreibung	frische Frucht von Zitrus, Pfirsich, Ananas und Honigmelone – ein süffiges, unkompliziertes Trinkvergnügen
Restzucker	12,0 g/l
Säure	5,10 g/l
Alkohol	13,00 %Vol
Trinktemperatur	6°-10° Celsius
Empfehlung	Solo, zu Salaten oder hellem Fleisch
Lagerfähigkeit	3 Jahre



Langtext

Bodegas Paniza zählt zu den dynamischsten Betrieben im Cariñena und wurde 2010 von der Academia Aragonesa de Gastronomía zur zweitbesten Kellerei Aragóns gekürt und darüber hinaus mit dem Export Award des "Chamber of Commerce" ausgezeichnet! Der Name der Bodega ist nach dem Ort benannt, in dem sich die Bodega befindet. Paniza liegt in den Ausläufern der Bergkette Sierra Paniza, die über 1000 Meter hoch ist. Bereits im alten Königreich Aragón war Cariñena ein wichtiges Weinbaugebiet. Die Rebsorte, aus der hier seit je her Rotweine gemacht werden, ist Garnacha. Von Jahr zu Jahr gewinnt aber die Rebsorte Tempranillo und auch Cabernet Sauvignon und Syrah mehr Bedeutung. Die Weine gewinnen dadurch an Struktur, Komplexität und Lebensdauer. Die Weine sind frisch, zugänglich, voller Saftigkeit und Trinkgenuss. Unkomplizierte Weine auf hohem Niveau, die man im Cariñena nur selten findet