



## RAÏMAT CASTELL CHARDONNAY DO - BIO

SKU: 12541



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Spanien – Costers del Segre
<b>Erzeuger</b>	Raïmat
<b>Ort des Gutes</b>	Raïmat Castell
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay
<b>Charakteristik</b>	ausdrucksstarke Aromen gelber Früchte wie Pfirsich, Melone, Nektarine und Litschi, eine pikante Note erzeugt viel Frische am Gaumen, sehr dicht und gut strukturiert, im Abgang cremig
<b>Lagerfähigkeit</b>	2 Jahre
<b>Gesamtsäure</b>	5,50 g/l
<b>Restzucker</b>	22,60 g/l
<b>Alkohol</b>	14,00 g/l
<b>Empfehlung</b>	passt gut zu hellem Fleisch oder Fisch mit Reis oder zu Pastagerichten



## Langtext

Die Geschichte von Raïmat ist eine Reise durch 100 Jahre Weinbau-Leidenschaft. Manuel Raventós schaffte es einen trockenen Landstrich in ein Meer aus Wein zu verwandeln. Innerhalb weniger Jahre legte er weitläufige Weinberge an. Das war nur durch ein beeindruckendes hydraulisches System möglich, mit dem Wasser in jeden Weinberg geleitet werden konnte. Das ursprüngliche System wurde gegen eine moderne Tröpfchenbewässerung mit Feuchtigkeitssensoren ersetzt, sodass nur dann bewässert wird, wenn es wirklich nötig ist. In den sechziger Jahren wurde eine wichtige Entscheidung getroffen: viele Weinberge wurden mit internationalen Rebsorten bepflanzt. Das größte Geheimnis des Erfolgs von Raïmat ist Nachhaltigkeit. Ein gesunder und lebendiger Boden resultiert aus minimalen Eingriffen in die Umwelt, Verzicht auf chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel. Als Pionier des nachhaltigen Weinbaus hat Raïmat bereits seit langem eine Zertifizierung der CICC (Catalan Integrated Production Authority). Diese Natürlichkeit spiegelt sich in den Weinen in Form einer ausgesprochenen Reinheit wieder. Intensität und Fruchtigkeit entstehen darüber hinaus durch den großen Unterschied zwischen den Tag- und Nachttemperaturen. Das Wappen der Bodega zeigt eine Hand und eine Weintraube. Diese Zeichen stammen von einem geheimnisvollen Stein, der auf dem Gelände des Weingutes gefunden wurde. Er wurde zum Namensgeber, im Katalanischen heißt Traube "Raïm" und Hand "Mà". So entstand der Name "Raïmat".