

El Rincón



Typ

Trockener Weißwein im Barriqueausbau.

Die Weinberge

Die höchsten Weinberge im Nekeastal von 650 m sorgen durch die Tag- und Nachttemperaturunterschiede von bis zu 15° C für eine behutsame aber konstante Reifung der Trauben. Das steinige und gut drainierte Terroir schafft ideale Bedingungen für ein excellentes Lesegut.

Rebsorten

100% Chardonnay

Technische Merkmale

Kaltmazeration für max. 12 Stunden. Most wird ausschließlich im Saignéverfahren erzeugt. Die Barriquemgärung über drei Monate erfolgt in französischen Limousinfässern, die für einen herrlichen Röstton im Ergebnis entscheidend sind. Keine malolaktische Gärung.

Crianza und Fertigstellung

Diese Chardonnay wird 3 Monate im Batonnageverfahren ohne Kältestabilisierung häufig gerührt, danach nur im natürlichen Verfahren mittels Celluloseplatten gefiltert.

Temperatur

Ideale Serviertemperatur liegt zwischen 10° und 12°C.

Tastingnotes

Blassgoldene Farbtöne. Ananas- und Mangofrüchte in Verbindung mit frischen Vanilletönen. Im Nachhall würzige Toasttöne mit Vanille- und Quittentönen.

Trinkzeitpunkt

Jugend und Frische zeichnen diesen wunderbar dynamischen Weißwein aus. Der leichte Ausbau im Limousin-barrique ermöglicht ihm eine bis zu dreijährige Haltbarkeit, die er uns mit der Zeit mit sanften neuen Strukturen dankt.

Essensbegleiter

Bestens geeignet zu Edelfischen, Gemüse und Geflügel. Wegen seiner Frische auch ein idealer Aperitif.