

DRINKS.

Arínzano Blanco 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408385
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Rioja / Navarra
Abfüller	Hacienda de Arínzano, NA-132 Km 3,1, 31264 Aberín
Marke	Arínzano
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase mineralische Noten begleitet von wilden Blumen, Zitrusfrüchten, Aprikose und Birnen sowie Honig, Vanille, Rosmarin und Thymian. Im Gaumen frisch mit einer cremigen Struktur, ausgewogen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Chardonnay
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch, minimalistisch
Bio	Nein
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Käse

Beschreibung

Das Weingut Arízano ist eines der ganz wenigen in Spanien, welches die höchste Klassifizierung nach Spanischem Weinrecht erhalten hat - die *Vino de Pago* - im Gegensatz zu anderen Klassifizierungen kann diese nur auf ein einzelnes Weingut angewendet werden und nicht auf eine gesamte Anbauregion. Die Richtlinien bezüglich der Bewirtschaftung des Terroirs sind sehr streng. Zudem dürfen nur Trauben aus dem Eigenanbau verarbeitet werden. Das Gut wurde 1055 durch Sancho Fortuñones de Arízano gegründet und 1988 durch die Familie Chivite wiederbelebt. Die 128 Hektaren sind mit den Sorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay bestockt. Dabei liegen die Rebberge ideal gelegen am Fusse der Pyrenäen und profitieren sowohl vom atlantischen Einfluss wie auch von den grossen Tag- und Nacht Temperaturunterschieden während des Sommers. Das Klima wird zudem durch den Fluss Ega ausgeglichen, welcher mitten durch das Gut fliesst. Das Gelände ist mit modernsten Techniken der Vinifizierung ausgestattet wobei auch traditionelle Methoden wie zum Beispiel das Stampfen der Trauben mit den Füßen zum Einsatz kommt. Die Familie Chivite ist bestrebt, mit Innovation als treibende Kraft, Weine auf hohem Niveau zu präsentieren. Die gesamten Merlot Weinberge und Oliven Plantagen sind Bio zertifiziert. Die von Hand gelesenen Chardonnay Trauben werden sanft angequetscht und für 10 Stunden kalt mazeriert. Danach folgt eine doppelte Gärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 15 Grad. Der Ausbau findet für 2 Monate in Edelstahltanks statt.