

DRINKS.

Bodega Chivite Las Fincas Rosado 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40909923
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Navarra
Abfüller	J. Chivite Family Estates, S.L. Carretera NA-132, Km. 3,1 31132 Villatuerta, Spain
Marke	Chivite
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Alter	6 Monate
Degustationsnotiz	mit erfrischender Säure und schönem Schmelz. Fruchtige Anflüge von Erdbeeren, Pfirsichen, Wassermelone und Zitrus.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 70% Garnacha und 30% Tempranillo
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Weisses Fleisch

Beschreibung

Aus dem Jahr 1647 stammt das erste Dokument, das die Familie Chivite aus Navarra mit dem Weinbau und der Unterhaltung einer Kellerei in Verbindung bringt. Im Jahr 1860 wurde wiederum dokumentiert, wie Claudio Chivite seinen Wein nach Frankreich exportieren liess. Seitdem ist die Kellerei ein fester Bestandteil der nordspanischen Weinszene. Die 245 ha grosse Finca befindet sich in Villatuerta südwestlich von Pamplona - 103 ha sind für den Weinbau reserviert und mit nationalen wie internationalen Rebsorten bepflanzt. In diesem Flecken der Erde herrscht eine wellig-hügelige Topographie mit Steigungen von über 20% vor. Das mediterrane Klima weist deutliche atlantisch-kontinentale Einflüsse auf, was sich unter anderem in ausgeprägten Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht niederschlägt. Die für Spanien ungewöhnlich hohe Pflanzdichte von 6000 Rebstöcken pro Hektar ist ein weiterer Faktor, der den Weinen von Chivite einen hohen Wiedererkennungswert verleiht. Die Linie «Las Fincas» entstand 2015 aus der Kollaboration von Julián Chivite und seinem alten Freund Juan Mari Arzak heraus - mittlerweile umfasst sie zwei Roséweine und einen Weisswein. Der Rosado erhält seine blassrosa Farbe durch die traditionsreiche Saignée-Methode: Hierbei werden Trauben der Sorten Garnacha und Tempranillo eine Weile mazerieren gelassen, sodass der Saft die in den Häuten enthaltenen Farbpigmente aufnehmen kann. Der abgelassene Most wird dann im Stahltank fermentiert und sechs Monate lang auf der Feinhefe lagern gelassen, bevor der Wein seinen Weg in die eleganten Flaschen findet. Der Gastrowein passt hervorragend zu Reisgerichten, Salaten, weissem Fleisch, Meeresfrüchten und BBQ-Spezialitäten.