Carchelo 'C' DO



Jahrgang:	2012
Erzeuger:	Bodegas Carchelo
Art. Nr.:	206.816
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jumilla

Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 89 Punkte (Jg. 2007)
Guia Penin: 89 Punkte (Jg. 2011)
Guia Penin: 88 Punkte (Jg. 2010)
Robert Parker / The Wine Advocate: 88 Punkte (Jg. 2009)
Decanter: Silber (Jg. 2009)
Intern. Wine Challenge: Bronze (Jg. 2009)
Guia Penin: 88 Punkte (Jg. 2008)
Robert Parker / The Wine Advocate: 88 Punkte (Jg. 2011)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2010)
Gilbert & Gaillard: 93 Punkte (Jg. 2011)

Weingut / Erzeuger

Bodegas Carchelo ist eine der aktuellsten Neugründungen in der Region Levante. Die Region Jumilla hat in den letzten Jahren einen sagenhaften Siegeszug vollzogen. Das konstante Mittelmeerklima, die Rebsorte Monastrell und einige wenige Winzerpersönlichkeiten haben für diesen Erfolg das Fundament gelegt.
Einer von ihnen ist Agapito Rico, der Monastrell weltweit ins Gespräch brachte und ihn unter dem Namen Carchelo zu einer Kultmarke machte. Agapito ist heute nicht mehr der Jüngste. Vor einigen Jahren verkaufte er große Anteile seiner Bodega an zwei ortsansässige junge Unternehmer, die bis dahin ihr Geld mit Käse verdient hatten. Die neuen Geschäftsführer wollten die Tradition bewahren und die Kellerei im Sinne von Agapito Rico fortführen, daher auch der Name Bodegas Carchelo. Auf der anderen Seite steht die neue Führung für Innovation und Dynamik. Sie will die Qualität der Weine deutlich steigern und der Bodega ein neues Gesicht geben. Also wurde sehr viel investiert. Die Einführung moderner Kellertechnik, die Ergänzung des Sortiments mit neuen Weinen und eine komplette Überarbeitung der Ausstattung, wie man an der gelungenen modernen Linie erkennen kann.

Beschreibung

Farbe:	Kirschrot mit violettem Kern
Rebsorte:	Monastrell, Syrah, Cabernet
Charakteristik:	intensiv, große Vielfalt, Aromen von Blaubeeren und Cassis, etwas Lakritz, elegant
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 - 5 Jahre
Alkoholgehalt:	14 %vol.
Restzucker:	3,4 g/l g/l
Gesamtsäure:	4,8 g/l g/l

Gastromische Empfehlungen

Wild, Geflügel mit Rotweinsaucen, Pastagerichte mit würzigen Saucen und Kräutern

Stand: 12.02.2014 10:16 Uhr