


















EL TOMILLO Y EL VIENTO BAILAN 2022


 Kellerei [bodega]	Agrícola Carrascas, S.L.
 Eigene Rebfläche [viñedo propios]	55 ha
 Weinbezeichnung [marca]	El tomillo y el viento bailan
 Jahrgang [cosecha]	2022
 Herkunftsland [país de origen]	Spanien
 Herkunftsgebiet [zona de origen]	I.G.P. Castilla
 Bodenverhältnisse [suelos]	Kalkhaltige Lehmböden
 Produktgattung [categoría de producto]	Landwein
 Weintyp [tipo de vino]	Weißwein
 Qualitätskategorie [categoría de calidad]	Cosecha
 Rebsorte (n) [variedad(es)]	100% Viognier
 Säuregehalt [acidez total]	6,20 g/l
Alkoholgehalt [alcohol]	14,50 % Vol.
Restzucker [azúcares residuales]	1,00 g/l
 Geschmacksrichtung [sabor]	Trocken
 Verschlusstyp [tipo de cierre]	Naturkork
 Lagerfähigkeit [capacidad de maduración]	2-3 Jahre
 Vinifikation [elaboración]	



Obwohl die Rebsorte aus Frankreich stammt, findet sie in den Weinbergen von Carrascas optimale Bedingungen vor. Nach der vollen Reife werden die Trauben per Hand gelesen und die Kellerei schöpft das volle Technikpotential der schonenden Traubenverarbeitung aus: Nach einer Ruhephase von 24 Stunden, werden die Trauben nochmal selektiert, entrappt, dann werden die Beeren auf dem Selektiertisch ein weiteres Mal verlesen, vorsichtig angequetscht und danach hyperreduktiv gepresst, d.h. unter Inertgas und ohne Sauerstoff. Anschließend wird der Most temperaturkontrolliert in kleinen Edelstahltanks vergärt. So kann ein intensiv fruchtiges Sortenaroma sichergestellt werden.

 Kurzbeschreibung [descripción del vino]

Im Glas ein helles, leuchtendes strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die Aromen in der Nase sind frisch und klar nach Pfirsich und weißen Blüten. Die Stärke des Weins liegt am Gaumen: ein leichter, angenehm saftiger Einstieg, der sanft übergeht in einem angenehm fruchtigen, langen Nachhall.

 Speiseempfehlung [platos recomendados]

Ideal als Apéritif, zu Reisgerichten mit Steinpilzen, Tintenfisch, Meeresfrüchte und Quiches

 Trinktemperatur [temperatura de consumo] 7-10 °C