

MAJUELO DEL CHIVIRITERO LA SECA 2021

BIO



Isaac Cantalapiedra, Kastilien D.O.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Gelbe Pflaume
Kandierte Früchte
Brioche
Gebäck
Bienenwachs
Kalkstein

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Verdejo

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100