Jabalí Chardonnay - Viura DO

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Bodegas Paniza
Art. Nr.:	204.320
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Cariñena
Ort des Gutes:	Paniza



Weingut / Erzeuger

Bodegas Paniza ist eines der dynamischsten Weingüter in Cariñena, einer renommierten Weinregion in Aragón, Spanien. Im Jahr 2010 wurde das Weingut von der Academia Aragonesa de Gastronomía als zweitbeste Kellerei Aragóns ausgezeichnet und erhielt den Export Award der Handelskammer. Der Name des Weinguts leitet sich von seiner Lage ab. Paniza liegt am Fuße der über 1000 Meter hohen Sierra Paniza.

Schon im alten Königreich Aragón war Cariñena ein wichtiges Weinbaugebiet, dessen Rotweine traditionell aus der Rebsorte Garnacha gekeltert wurden. Heute gewinnen auch die Rebsorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Syrah zunehmend an Bedeutung und verleihen den Weinen mehr Struktur, Komplexität und Langlebigkeit.

Moderne und Tradition gehen bei Bodegas Paniza Hand in Hand. Die jungen Jabalí-Weine erfüllen sowohl moderne und trendige als auch traditionelle Ansprüche. Sie sind frisch, zugänglich, saftig und trinkfreudig - unkomplizierte Weine auf hohem Niveau, wie man sie in Cariñena selten findet. Für beide Rotweine wurde ausschließlich neues Holz verwendet, was eine perfekte Harmonie mit den sehr ausgeprägten, jugendlichen Fruchtaromen schafft.

Bodegas Paniza entstand, als erfahrene Winzer eine Genossenschaft gründeten, um die Früchte ihrer Arbeit zu vermarkten. In den 1980er Jahren machte das Weingut einen wichtigen Schritt in seiner Geschichte, als es Maschinen anschaffte, um den Abfüllprozess zu automatisieren, was zu einer exponentiellen Steigerung der Produktivität führte. Zu Beginn des neuen Jahrtausends wurden neue Gebäude errichtet, die speziell für die Lagerung der Weine während des Reifeprozesses konzipiert wurden.

Beschreibung

Farbe:	weiß
Rebsorte:	Viura, Chardonnay
Charakteristik:	frische Frucht von Zitrus, Pfirsich, Ananas und Honigmelone - ein süffiges, unkompliziertes Trinkvergnügen
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	12 g/l
Gesamtsäure:	5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Solo, zu Salaten oder hellem Fleisch

Stand: 26.11.2026 16:57 Uhr