

## Enate Chardonnay DO Barrique

Jahrgang: 2023  
Erzeuger: Enate  
Art. Nr.: 206.062

Herkunftsland: Spanien  
Region: Somontano  
Ort des Gutes: Somontano



### Auszeichnungen

Gilbert & Gaillard: Gro (Jg. 2018)  
Guia Penin: 91 Punkte (Jg. 2018)  
The Global Wine Masters: Bester barriqereifter Chardonnay (still) (Jg. 2021)  
Guia Penin: 91 Punkte (Jg. 2016)

### Weingut / Erzeuger

Das Weingut ENATE, ein Juwel in der historischen Region Somontano, gilt als eines der prächtigsten Weingüter in Spanien. Hier verschmelzen innovative Kunst und Spitzenweine, die in der traditionsreichen Weinwelt von Somontano für eine beachtliche Wiederbelebung sorgen.

Seit der Römerzeit ist der Weinbau in Somontano tief verwurzelt. Die Römer erkannten früh die perfekten Bedingungen nahe der Pyrenäen für ihre Weinreben. In den 1990er-Jahren, unter der Leitung von Luis Nozaleda und seiner Familie, erlebte die Region einen wirtschaftlichen und weinbaulichen Boom. Mit dem Kauf von 18 Hektar Land und der Unterstützung des Weinexperten Jesús Sesé, begann die Erfolgsgeschichte von ENATE, die die Weine aus Somontano auf die Weltbühne brachte. Einzigartiges Packaging, gestaltet von national und international renommierten Künstlern, gab ENATE einen unverwechselbaren Charakter, der die Marke sowohl in Spanien als auch global bekannt machte.

Heute bewirtschaftet ENATE etwa 600 Hektar Weinberge, auf denen sechs Rebsorten - Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay und Gewürztraminer - angebaut werden. Verantwortlich für das vielfältige Angebot an Weiß-, Rosé- und Rotweinen ist Jesús Artajona, einer der führenden Winemacher Spaniens. Der Stil der Weine vereint eine kraftvolle und elegante Tanninstruktur mit einem französisch inspirierten Terroirausdruck. Besonders begehrt ist die über 15 Jahre gereifte, limitierte Reserva Especial.

Die Nozaleda-Familie verfolgt von Beginn an eine Vision, die Kunst und Wein vereint. Das Weingut selbst bildet mit seiner natürlichen Farbgebung und warmen Materialien eine ästhetische Verbindung zur umliegenden Weinlandschaft. Im Inneren befinden sich neben dem beeindruckenden Barriquekeller ein Museum mit 400 Kunstwerken von Künstlern, die zu Freunden der Familie wurden. ENATE öffnet täglich seine Türen für einzigartige kulturelle und weintouristische Erfahrungen, in denen moderne Kunst und prämierte Weine zu einem harmonischen Gesamterlebnis verschmelzen.

Enate Uno - Es kann nur einen geben!

"Enate Uno ist nicht nur der beste Weißwein des Somontano, sondern der Beste von ganz Spanien" (José Peñin in Sibaritas). Ein winziger Weinberg mit 1700 Reben, winzige Erträge auf armem Boden und die Reben kämpfen ums Überleben. Das sind die Voraussetzungen für Weltklasseweine wie den Uno Blanco und den Uno Tinto, beide streng limitiert. Die Etiketten zieren zwei Kunstwerke vom deutschen Maler Erwin Bechtold, der lange auf Ibiza lebte, die spanische Künstlergruppe Grupo Ibiza gründete und dort 2022 verstarb. Er stellte einst auf der 4. Documenta in Kassel aus, im Jahre 1968.

Für die Weine wird nur der freilaufende Most verwendet, der anschließend ca. 20 Monate in französischen Barriques vergoren wird. Das Ergebnis sind hochkonzentrierte Weine mit viel Volumen, Dichte und Komplexität.

Wer erstmal in diesen Weinbergen steht, direkt am Planacour Plateau neben dem Dorf Salas Bajas, versteht spätestens dann die Einzigartigkeit der Weine: Die immerwährende Brise, das leise Rascheln der Blätter, die Spuren der Wildtiere und die beruhigende Stille, zieht jeden Besucher in seinen Bann.

## Beschreibung

Der Enate Chardonnay Fermentado en Barrica wird aus 100% Chardonnay-Trauben hergestellt, die von 35 Jahre alten Rebstöcken in Salas Bajas stammen, einem renommierten Gebiet der DO Somontano. Die Reben gedeihen auf kargen Sand-Lehm-Böden, die für niedrige Erträge und konzentrierte Aromen sorgen.

Nach der schonenden pneumatischen Pressung des Leseguts wird der Most direkt in neue französische Eichenfässer überführt, wo die alkoholische Gärung stattfindet. Anschließend reift der Wein für sieben Monate auf der Feinhefe in denselben Fässern, wobei alle zwei Wochen eine Bâtonnage (Aufrühren der Hefe) durchgeführt wird. Dieser Prozess fördert die Entwicklung von Komplexität, verleiht dem Wein eine cremige Textur und integriert harmonisch die Holznoten.

Farbe:	goldgelb
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	Intensiv, viel Körper, komplexe Aromen von Ananas, Papaya, Grapefruit und Haselnuss, erfrischende Säure, zarter Vanilleton, sehr lang
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Gesamtsäure:	4,5 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Nudelgerichte mit hellen Soßen, kräftiges Risotto, kräftige Fische und Schalentiere, Geflügel und helles Fleisch (Kalb), milde Käsesorten

Stand: 24.05.2026 18:36 Uhr