

## Enate Chardonnay 234 DO

Jahrgang: 2025  
Erzeuger: Enate  
Art. Nr.: 206.063

Herkunftsland: Spanien  
Region: Somontano  
Ort des Gutes: Somontano



### Auszeichnungen

Guia Penin: 91 Punkte (Jg. 2019)  
Falstaff Deutschland: 92 Punkte (Jg. 2017)  
Guia Penin: 90 Punkte (Jg. 2017)  
James Suckling: 90 Punkte (Jg. 2018)

### 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 Weinmacher 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

Die Einzellage 234 befindet sich im Enate Valley, privilegiert auf der Terrasse einer Flussbank des "Cinca River", der die Region mit frischem Schmelzwasser aus den Pyrenäen versorgt. Die kühlende Wirkung des eiskalten Wasser ist essentiell im Reifungsprozess der Trauben. Die Böden stecken voller Kalziumkarbonat und besitzen eine lehmige Textur. Der tonige Boden lieferte Frische und bewahrt die Aromen in den Trauben während der Erntephase. Der Chardonnay 234 ist üppiger und reichhaltiger als andere und besitzt dadurch eine Muscat anmutende Aromastruktur. Der Schlüssel dafür ist viel Sonnenlicht auf die Traube während der Reifephase. Dies erhöht die Terpene Synthese (natürliche, ölige, aromatische Kohlenwasserstoff-Verbindungen). Dafür sind die Reben weit auseinander gesetzt (3m) und besitzen eine Nordausrichtung der Spaliere um die Schattenentwicklung auf ein Minimum zu reduzieren. Die Fermentation wurde inahltanks durchgeführt bei niedrigen Temperaturen. Dem finalen Blend werden noch 3% des Chardonnay Barrique (206.062) zugegeben, um dem Wein noch mehr Komplexität zu verleihen. Dieser Anteil wurde jedoch nicht malolaktisch Vergoren (Umwandlung von Apfelsäure in Milchsäure), um eine frische Säure, Fruchfülle und blumige Aromastruktur zu bewahren.

Farbe:	zitronengelb
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	faszinierend in der Nase mit Noten von Früchten wie Birnen und Aprikosen, dazu nussige Aromen und mineralische Nuancen, am Gaumen trocken und harmonisch mit eleganten Nussaromen, dazu erfrischenden Noten, die an gelbe Früchte erinnern, im Abgang lang und mineralisch. Ein stolzer Wein!
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	3,2 g/l
Gesamtsäure:	5 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Fisch und Schalentiere, Geflügel und helles Fleisch, zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde Käsesorten.

Stand: 25.05.2026 23:59 Uhr