Quinta de Aves Chardonnay - Bio

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Quinta de Aves
Art. Nr.:	211.106
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Calatrava



Weingut / Erzeuger

Seit Februar 2024 gibt es von der EU eine neue, offizielle DOP Weinregion in Spanien. Die "DOP Campo de Calatrava". Als vermutlich erster deutscher Importeur haben wir diese neue Ursprungsbezeichnung mit dem Bio-Weingut Quinta de Aves im Programm.

Der Name des Weinguts leitet sich von der besonderen Umgebung ab, in der es liegt - "Quinta" für Landhaus und "Aves" für Vögel. Das Anwesen, gegründet von Don Manuel Casado, beherbergt auf seinen 500 Hektar mehr als 100 verschiedene Vogelarten und liegt an einer Route für Zugvögel, was zu einer einzigartigen Landschaft führt, die die Verbindung zwischen Wein und Umgebung auf den Etiketten widerspiegelt.

Das Projekt von Quinta de Aves konzentriert sich auf die Herstellung hochwertiger Weine, die ausschließlich aus den 82 Hektar der eigenen Weinberge stammen. Es befindet sich in Campo de Calatrava. Eine Region mit vulkanischem Ursprung, die den Weinen eine einmalige Mineralität und Frische verleiht. Die Cuvées sind für spanische Verhältnisse eher untypisch - treffen aber voll den Geschmack der Zeit und punkten mit einem ausgezeichneten Preis-/Leistungsverhältnis. Das technische Team, bestehend aus den Brüdern Rafael und Federico Lucendo, verfügt über umfangreiche Erfahrung in Önologie und Weinbau und überträgt diese Werte in ihre Weine.

Die Lage auf etwa 700 Metern Höhe ermöglicht einen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, der den Trauben eine optimale Reife mit hoher aromatischer und farblicher Intensität verleiht. Ein Teich auf dem Anwesen reguliert Feuchtigkeit und Temperatur und bietet zudem eine atemberaubende Kulisse. Auf dem Anwesen existiert eine vielfältige Tier- und Pflanzenwelt mit über 250 Arten, einschließlich Wildschweinen, Rehen, Hasen, Fledermäusen und Ottern. Daher hat sich das Weingut biologischen und veganen Weine verschrieben und ist natürlich auch dementsprechend zertifiziert.

Beschreibung

Farbe:	bernsteinfarben
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	gelbfruchtige Noten von Honigmelonen, Pfirsich und Nektarine in der Nase, am Gaumen samtig rund mit angenehmer Säure durch den "débourbage" Prozess, frisch und saftig mit anhaltendem Nachhall
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	3,4 g/l
Gesamtsäure:	6,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Begleitet gereiften Käse, Backfisch oder gebratenen Reis und Gemüse hervorragend.

Stand: 26.11.2026 14:59 Uhr