

# MAJUELO DEL CHIVIRITERO LA SECA 2020



Isaac Cantalapiedra, Kastilien D.O.

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Gelbe Pflaume  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Gebäck  
Bienenwachs  
Kalkstein

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
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