




00109722 | 2022

CAMPILLO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA



 Bodegas Campillo

 Spanien
Rioja

 75% Viura, 25% Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

In neuen französischen Barriques vergoren und auf den Feinhefen gereift, entfaltet die weiße Cuvée eine üppige Textur mit ausdrucksvollen Aromen von Quitten, Mandeln und Vanille, bleibt aber klar strukturiert von ihrer straffen Säure.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8420455142124 8420455147174

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bodegas Faustino S.L. 01320 Oyon Alava



PRODUZENTEN-INFO

1990 als erstes Weingut der Rioja im Chateau-Stil erbaut war dieses Weingut der Wegbereiter für architektonisch/funktionelle Weingüter in ganz Spanien. 50 Hektar umgeben die Bodega und die erzeugten Qualitäten spielen in der obersten Liga der Rioja. Mit Bodegas Campillo vereinte Julio Faustino Martínez zwei seiner größten Leidenschaften: Architektur und Wein. Das 1990 im Château-Stil erbaute Weingut ist ein Pionier seiner Art. Weitflächig umgeben von rund fünfzig Hektar Reben fugt es sich perfekt in die Landschaft.

Naturstein, Stahl, Granit, Holz und Schiefer formen ein elegantes und zugleich hochfunktionelles Ganzes mit Top-Bedingungen für die Vinifikation, Barrique- und Flaschenreife der Weine. Der Name Campillo erinnert an den ersten Weinberg der Familie.

Die exquisiten Qualitäten der Bodega zählen zur Spitze der Rioja.