

Naam van de wijn: ENATE Gewürztraminer

Producent: ENATE

Herkomstbenaming: D.O. Somontano

Druivenras(sen): gewürztraminer 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: ENATE is gelegen in het dorp Salas Bajas, in Somontano. Ondanks de relatief jonge leeftijd van deze bodega, in 1991 opgericht, is het nu al een van de meest prestigieuze wijnhuizen van Spanje. Het doel van ENATE is het produceren van kwalitatief hoogstaande en premium wijnen van de beste druiven van Somontano, met respect voor de eeuwenoude lokale tradities en met behulp van de modernste technologie. De D.O. Somontano ligt in het noordoosten van Spanje, in de Huesca provincie. Het is eveneens een vrij recente D.O. (1984) maar ook een van de meest dynamische en gewaardeerde in Spanje.



De wijngaarden voor deze gewurztraminer liggen op 550-600 meter boven de zeespiegel, beschermd door de Pyreneeën. De luchtvochtigheid is laag, mede door het drogende effect van zachte winden. De bodem bestaat uit een mengsel van zand en leem, arm en waterdoorlatend. Door de hoogte is het verschil in temperatuur tussen dag en nacht zeer groot, 35°C overdag, 15°C 's nachts. Dit geeft de druiven extra complexiteit, aromatische kracht en smaak.

Vinificatie (wijnbereiding): De met de hand geplukte trossen worden onsteeld. De perfect rijpe druiven worden licht gekneusd en ingeweekt op de schillen gedurende 5 uren. Na het pneumatisch persen volgt een natuurlijke bezinking bij 8°C. De jonge, schone most wordt dan vergist in RVS tanks bij 16°C. Voor het bottelen ondergaat de jonge wijn een koude stabilisatie behandeling bij -5°C ter bevordering van de aromatische zuiverheid.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Complex en weelderig in de neus, boordevol honing, rozen en specerijen. In de mond is het een vlezige, mollige wijn die ondanks zijn droge karakter een zoetige impressie achterlaat. Serveren: 8-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, binnen 2-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Geweldig als zwoel aperitief of 'chill-out' lounge wijn. Uitstekende begeleider van foie gras, mousse/terrines/patés van kippenlevers, salades met blauwe kaas, witvlees met (blauwe) kaas saus, romige en niet te scherpe blauwe kazen. Prachtig bij gerechten uit de Aziatische keuken(s)

Smaaktype: Fris – licht en elegant, aromatisch