



Wijnfiche

Bodega Katxina - Txakoli Apatei | Getariako Txakolina DO Hondarrabi Zuri SPANJE (BASKENLAND) – 2023

Domein

Bodega Katxina

Bodega Katxina is gelegen in het vissersdorp Orio, op slechts 10 minuten rijden van de Baskische stad San Sebastian. Op deze locatie baat de familie al 40 jaar een wijndomein uit met bijhorende restaurant (sinds 2013) en het grillrestaurant Asador Katxina (sinds 1978). Het huis is in de regio dan ook beroemd vanwege de perfecte combinatie van hun Txakoli met gegrilde visgerechten. In totaal telt het domein 8 hectare wijngaarden die het gebouw omringen. Alle wijngaarden hebben een zuidelijke ligging en kijken naar de Oria rivier. De enclave werd gekozen omdat ze de optimale rijpingsomstandigheden biedt.

Vinificatie

Vanwege het koele zeeklimaat en de lange vegetatieve cyclus van de Hondarrabi-druif, worden de druiven pas geoogst in oktober. Het druivensap wordt delicaat behandeld en met behulp van lage druk en minimaal schilcontact geëxtraheerd uit de druiven. Na de fermentatie wordt de wijn afgekoeld tot 4 graden om zo de vrijgekomen en opgeloste CO2 zo optimaal mogelijk te behouden. Txakoli rijpt nog 3-4 maanden sur lies en is dan klaar voor botteling.

Smaak

De variëteit aan fruitaroma's zoals citroen, limoen en groene appel, gecombineerd met zilte, Cantabrische zeeluchtgeuren, maken van Apatei een frisse, levendige, fruitige wijn. De aromatische intensiteit blijft goed hangen en begeleidt ons naar een aangename afdronk. Txakoli-wijnen zijn uniek vanwege hun eerder laag alcoholgehalte en de aanwezigheid van een lichte bubbel.

Gerechten

Salades - zomers | Vis - Zeevruchten | Sushi | Pittige gerechten | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Hondarribi Zuri (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Mineralig strak

