



Summum 2018

CHF 25.50 | 10 cl = CHF 3.40

Undurchdringliches Violett. Intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren sowie ein Hauch von Zimt, Gewürznelken und Noten von edlem Holz. Am Gaumen kraftvoll und konzentriert, mit einer makellosen und perfekt ausgewogenen Tannin-/Säurestruktur.

Produzent	Bodegas Barahonda
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Yecla DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	8 Jahre
Traubensorten	Monastrell
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Bio / Vegan
Artikelnummer	7100818
Passt zu	Rind, Schmorgerichten, Grilladen



Vinifikation

Vinifiziert im Holzfass, anschliessend während 16 Monaten in amerikanischen und französischen Barriques ausgebaut. Unfiltriert abgefüllt.

