Barahonda Organic Barrica 2023

CHF 16.00 | 10 cl = CHF 2.13

Undurchdringliches Violett. In der Nase Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren, schwarzem Pfeffer, Graphit und Trockenfleisch. Am Gaumen wunderbar saftig, mit reifen schwarzen Früchten und viel warmer Würze. Ein biologischer Wein erster Güte, und ein toller Essensbegleiter!

Produzent	Bodegas Barahonda
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Yecla DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Monastrell, Syrah
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch / Vegan
Artikelnummer	7100723
Passt zu	Paella, Hülsenfrüchten, leichten Speisen

Vinifikation

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend während 6 Monaten im französischen Holz ausgebaut.

Terroir

Die alten Reben werden auf 700 Metern über Meer auf steinigen, kalkhaltigen Böden kultiviert.