



## Barahonda Organic 2024

CHF 10.00 | 10 cl = CHF 1.33

Undurchdringliches Violett. An der Nase herrliche Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen frisch und fruchtig, mit der feinen Würze der Monastrell.

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| Produzent       | Bodegas Barahonda   |
| Kategorie       | Rotwein             |
| Land            | Spanien             |
| Region          | Yecla DO            |
| Klassifizierung | DO                  |
| Jahrgang        | 2024                |
| Flaschengrösse  | 75 cl               |
| Alkohol         | 14.0 %              |
| Trinktemperatur | 16° - 18°           |
| Lagerfähigkeit  | bis 2028            |
| Traubensorten   | Monastrell, Merlot  |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite     |
| Zusatzinfo      | Biologisch / Vegan  |
| Artikelnummer   | 322682              |
| Passt zu        | Paella, Käse, Apéro |



### Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert.

### Geschichte

Die Geschichte der Bodegas Barahonda reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück, als Pedro Candela Soriano seinen in Tonkrügen hergestellten Wein verkaufte. Heute wird das Weingut in vierter Generation von Antonio und Alfredo Candela Póveda geleitet. Der Winzer verfolgt den Ansatz, Philosophie, Ursprünglichkeit und Moderne miteinander zu kombinieren.

