



Barahonda Organic 2023

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
Land	Spanien
Region	Yecla DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Monastrell, Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch / Vegan
Artikelnummer	321140
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.

