



Summum 2022

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 | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 15.0 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Traubensorten | Monastrell |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Biologisch / Vegan |
| Artikelnummer | 7100812 |
| Passt zu | Pilzen, Rind, Schmorgerichten, Grilladen |



Vinifikation

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

Terroir

Die teilweise wurzelechten Reben der Sorte Monastrell stehen auf kalkhaltigen und sandigen Böden.

