Summum 2023

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	2023
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Monastrell
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch / Vegan
Artikelnummer	323399
Passt zu	Grilladen, Schmorgerichten, Rind, Pilzen

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.