

Casa de la Ermita Dulce Tinto Monastrell

Omschrijving

De zoete versie van de Monastrell wordt geproduceerd met overrijpe druiven, dus meet zoetheid en concentratie. zoet maar niet te zwaar met mooie geurimpressies van zwarte bes, wilde aardbei, mocca, chocolade, kaneel e.a. kruiden. de wijn heeft zachte tannines die de zoetheid complementeren.

Druivensoort(en)

Monastrell

Vinificatie

De overrijpe druiven worden als laatste geplukt om veel zoetheid en concentratie te verkrijgen. na de vergisting ondergaat de wijn 3 maanden lagering op eikenhouten vaten, daarna verdere rijping op 50 cl. fles.

Herkomst

Het wijngebied Jumilla ligt in de provincie Murcia in het oosten van Spanje.

Eettips

Desserts met rood of zwart fruit met chocolade, blauwe kazen (Roquefort of Cabrales)

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0426050
Inhoud:	50
Alcoholpercentage:	14,5
Jaar:	2018
Streek:	Jumilla
Appellatie:	DOP Jumilla
Wijnhuis:	Casa de la Ermita



 verbunt
verlinden

SALENTIN
VALLE DE UCO

RAMÓN BILBAO
HARD SICIA ALTA

W.S.J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1858
PORT

ERRAZURIZ

FARINA
VINIFICAZIONE IN VALPOLICELLA

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

KENDALL-JACKSON®

YALUMBA
FAMILY VIGNERONS C. 1849

Laurent
MIQUEL