

Dominio de Alma "Selección" Monastrell Jumilla D.O.P.



| | |
|-------------------------|--|
| Name: | Dominio de Alma "Selección" Monastrell Jumilla D.O.P. |
| Artikel Nr.: | 9321 |
| Hersteller: | Bodegas Luzón |
| Herkunft: | Spanien |
| Region: | Jumilla |
| Rebsorte: | 100% Monastrell |
| Farbe / Art: | rot |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2022 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 14,0% |
| Beschreibung: | Fruchtig-aromatisch mit feinen Beeren-Noten und feinen Andeutungen von Vanille. Reif und komplex mit reichen Tanninen und angenehmen Abgang. |
| Herstellung: | Fermentation bei 26-28°C über 6-8 Tage. Mazeration auf den Schalen für 5-10 Tage. 3 Monate in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche gereift. |
| Hersteller-information: | Bodegas Luzón ist ursprünglich 1916 aus einer Vereinigung von Traubenproduzenten hervorgegangen und befindet sich seit 2005 mehrheitlich im Besitz der Fuentes Group. Bodegas Luzón bietet mit modernen Anlagen eine hohe Verlässlichkeit für die Produktion von feinen Weinen. Mit aktuell rund 500 ha Weinreben werden aktuell jährlich über 3 Millionen Flaschen vinifiziert und abgefüllt. |
| Servier-empfehlung: | Wunderbar zu Geflügel, saftigem Steak, feinem Gemüse oder gereiftem Käse. Empfohlene Trinktemperatur 14-16°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 14,0% |