



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

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:	2024
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.
Herstellerinformation:	Bodegas Luzón ist ursprünglich 1916 aus einer Vereinigung von Traubenproduzenten hervorgegangen und befindet sich seit 2005 mehrheitlich im Besitz der Fuertes 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.
Servierempfehlung:	Wunderbar zu Geflügel, saftigem Steak, feinem Gemüse oder gereiftem Käse. Empfohlene Trinktemperatur 14-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Säuregehalt: 5,5 g/l