



2020 Barahonda Summum Organic

Senorio de Barahonda

Produzent	**Bodega Senorio de Barahonda**
Herkunft	**Yecla, Spanien**
Traubensorten	**Monastrell**
Flaschengrösse	**75 cl**

Weinbeschrieb

Der Wein hat einen starken Charakter mit einem wunderbaren Monastrell Aroma. Im Geschmack sehr geschmeidig, mit einem strukturiertem, einladendem und anhaltendem Abgang, was einen guten Wein auszeichnet.

Vinifikation und Ausbau

Nach der handgelesenen Ernte der Monastrell Traube reift der Wein 15 Monate in amerikanischem Eichefass 90 % und französischem Eichenfass 10 %.

Passt zu

Ideal zu allen roten Fleischsorten, Kartoffel-, Reis- und Schmorgerichten.Trinktemperatur zwischen 16 und 18 °C.