2019 Zona Zepa

Senorio de Barahonda

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

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Intensive rote Farbe. In der Nase sehr aromatisch mit einer Note von roten, reifen Früchten, Lakritze und edler Röstnote, wegen der feinen Qualität der Fässer. Im Abgang sehr strukturiert, kräftig, aromatisch und zugleich sehr süss. In diesem Wein wiederspiegelt sich das Yecla Gebiet und die Monastrell Traube perfekt.

Vinifikation und Ausbau
Der Wein wird aus der Monastrell Traube, die aus einem 100 -jährigen Weinberg stammt hergestellt. Die Trauben werden handgelesen und höchsten in 10 Kg. Boxen geerntet. Nach der Ankunft in der Kellerei werden die Trauben auf einem Sortiertisch getrennt und die Trauben abgebeert. Damit anschliessend der kontrollierte Gärungsprozess beginnen kann. Nach der Vergärung werden die Trauben zerquetscht und in französische Eichenfässer gefüllt, in diesen bleiben Sie für 20 Monaten.

Passt zu
Ideal zu allen rotem Fleisch, Käse und Schokolade. Bester Genuss bei einer Temperatur zwischen 16 und 18°C zudem die Flasche eine Stunde vor Konsum öffnen.