

PLOZZA
wine-group



2023 Barahonda Summum Organic

Senorio de Barahonda

Produzent	**Bodega Senorio de Barahonda**
Herkunft	**Yecla, Spanien**
Traubensorten	**Monastrell**
Flaschengrösse	**150 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

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.