

Monastrell TALENTO Jumilla D.O.

Typischer vollmundiger Monastrell mit Aromen nach Holunder und Cassis. Marmeladig, feine Würze, unkompliziert, aber dennoch mit Charakter. Das signalisiert auch die geschmackvoll originelle Ausstattung.

JG 2020 Großes Gold MUNDUS VINI Summer Tasting 2021, 89/100 Punkte
Guía Peñín 2022

Erzeuger:	Ego Bodegas
Anbaugebiet:	Jumilla
Rebsorte:	Monastrell
Jahrgang:	2021
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Rindsfilet, Spanferkel, Risotto
Artikel-Nr.	35520
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-024-MU
Schweflige Säure frei (mg/l)	42
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	3,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	105
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,1
Weinstil	Barrique

