

Monastrell SEÑORIO DE FUENTEÁLAMO Jumilla D.O.

Bukett von Nüssen, Pflaumen und etwas Tabak. Im Mund eine süffige Extraktsüße mit reifen Früchten, Konfitüre und balsamischen Noten. Pfiffige Ausstattung mit einem sensationellen Preis-Genuss-Verhältnis. Spanien eben!

JG 2019 Gold Mundus Vini BioFach 2021

Erzeuger:	Bodegas San Dionisio
Anbaugebiet:	Jumilla
Rebsorte:	Monastrell
Jahrgang:	2019
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Serranoschinken, Linseneintopf, gereifter Manchego
Artikel-Nr.	35535
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-028-CM
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	4,9
Restzucker (g/l)	4,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	82
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	ausgewogen

