



Yecla DO, BIO

Barahonda Organic Barrica 2020

Bodegas Barahonda

CHF 17.00

 75cl
 14%
 Yecla
 Monastrell, Syrah
AN 46807520

Vinifikation

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend während 6 Monaten im französischen Holz (500 Liter) ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

schwarzbeerige Aromatik, reife Kirschen, Brombeeren, Zwetschgen. Dazu würzig-florale Note und ein feines Holzbouquet.

Degustationsnotiz Gaumen

weicher, dichter Auftakt, viel Schmelz und eine tolle Würze, die Tannine sind reif und süsslich, langanhaltender, aromatischer Abgang.

Passt zu

Pastagerichten mit Tomatensauce, Aperohäppchen

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Produzent

Die Bodega Barahonda wurde im 19. Jahrhundert gegründet, durch Pedro Candela Soriano, der seinen in Tonkrügen hergestellten Wein verkaufte. Heute leitet bereits die 4. Generation mit Antonio und Alfredo Candela Póveda das Weingut. Der trockene Südosten der Appellation DO Yecla bietet erstklassige Voraussetzungen für den biologischen Anbau, der von der Bodegas Barahonda praktiziert wird. In Yecla dem Hochland von Murcia herrscht vor allem die autochthone Rebsorte Monastrell vor. Diese bildet das Rückgrat des Weinsortiments und wird durch internationale Sorten wie Syrah ergänzt.



Barahonda Organic Barrica 2020 Bodegas

Barahonda

Region

Das Weinbaugebiet Yecla liegt im Südosten Spaniens in der autonomen Provinz Murcia. Auf einer Höhe zwischen 400 – 800 Meter über Meer wurzeln die Reben in sandigen Lehm mit einer Kalkschicht darunter. Diese Bodenverhältnisse ermöglichen es, dass genügend Wasser für die niederschlagsarmen Monate gespeichert werden kann. In Kombination mit dem trockenen, heissen Klima finden die Reben hier optimale Bedingungen für den Qualitätsweinbau vor. Auf 11'500 Hektaren werden verschiedenen Traubensorten angebaut, wobei der rote Monastrell der unbestrittene Star im Rebberg ist.