



Yecla DO, BIO

Summum 2023 Bodegas Barahonda

CHF 25.50

 75cl
 15%
 Yecla
AN 46737523

Vinifikation

vinifiziert im Holzfass, anschliessend während 16 Monaten in amerikanischen und französischen Barriques ausgebaut. Unfiltriert abgefüllt

Degustationsnotiz Nase

intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren sowie ein Hauch von Zimt, Gewürznelken und Noten von edlem Holz

Degustationsnotiz Gaumen

kraftvoll und konzentriert, mit einer makellosen und perfekt ausgewogenen Tannin-/Säurestruktur. Ein vorzüglicher Wein zu herzhaften Grillgerichten.

Passt zu

Grilladen aller Art, Schmorgerichten

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Die Bodega Barahonda wurde im 19. Jahrhundert durch Pedro Candela Soriano, der seinen in Tonkrügen hergestellten Wein verkaufte, gegründet. 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 der traditionsreichen Region Yecla kultiviert die Familie Candela Poveda fokussiert Monastrell. Die autochthone Sorte bietet intensive Aromen, Tiefe und Eleganz. Die kraftvolle Rotweine auf Basis der autochthonen Monastrell-Traube werden durch internationale Rebsorten wie Syrah oder Cabernet Sauvignon ergänzt. Das Ergebnis: vollmundige, strukturierte Weine mit samtigen Tanninen und ausdrucksstarkem Charakter.



Summum 2023 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.