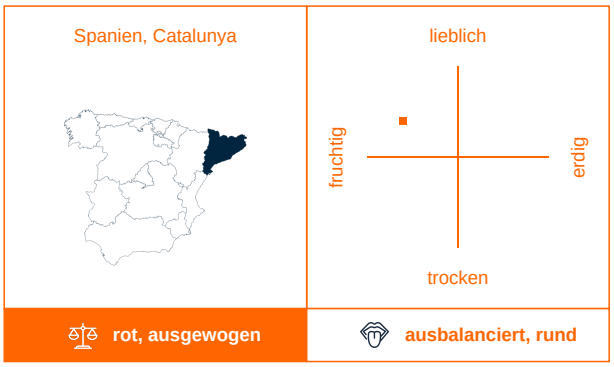
BELLMUNT TINTO DOQ BELLMUNT DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2021



In der Nase offenbart sich ein Mix von reifen Fruchtnoten, frischer Beerenfrucht, Gewürzen, Tabak und Röstaromen. Es ist ein intensiver Sinneseindruck, der vieles erwarten lässt. Die reifen, samtigen Gerbstoffe, der mächtige Körper sowie die Fruchtstruktur hinterlassen einen vielschichtigen und zugleich harmonischen Eindruck. Das Finale ist lang, konsistent und wiederspiegelt die positiven Eigenschaften dieses trinkfreudigen Priorats, der für wenig Geld viel Genuss zu vermitteln weiss.



Garnacha, Cariñena

Genussreife: 3 - 8 Jahre

Ausbau während 10 Monaten, zur Hälfte in 3000-Liter-Foudres und zur Hälfte in Zementtanks gereift.

Würzig, Beeren, Tabak, getoastetes Holz

Eiervorspeisen, Eintopfgerichte, Fleischgerichte, Paella, Kalbsfilet, Pollo asado/Brathuhn

Trinktemperatur: 12 bis 14 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht		schwer
samtig		kräftig

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**