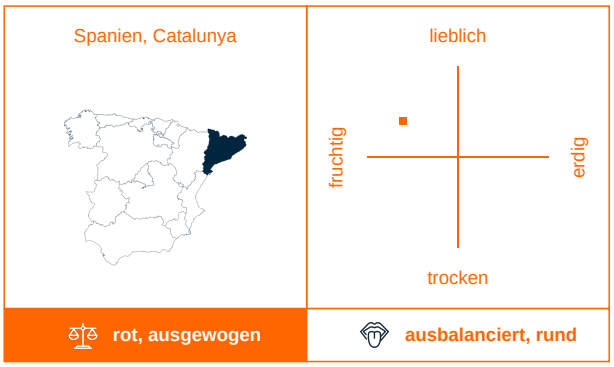
BELLMUNT TINTO DOQ BELLMUNT DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2020



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, Cabernet Sauvignon

Genussreife: 3 - 8 Jahre

Während zehn Monaten im Barrique ausgebaut

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
mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner