



Expertise

Gaspi Monastrell 2020

Artikelnummer: SR0324

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Valencia

Hersteller: Shukhrat Khakimov Viticultores

Geschmack: Trocken

Alkohol: 14.5 % Vol

Restzucker: 1 g/l

Rebsorten:

100% Monastrell

Farbe:

Die Farbe ist lebhaft und frisch, in einem kräftigen Burgunderrot.

Vinifizierung:

Naturwein mit minimalem Eingriff, Reifung für 10 Monate in französischen Eichenfässern. Reifung auf der Flasche für mindestens 4 Monate. Limitierte Produktion. Die Parzellen werden ohne künstliche Bewässerung bewirtschaftet.

Beschreibung:

Das Bouquet ist reichhaltig mit Aromen von Waldbeeren und intensiven Gewürzen. Saftig und geschmeidig am Gaumen mit einem frischen, vielschichtigen Abgang. Dank des behutsamen Holzausbaus sind Fruchtaromen und Säure lebendig und wunderbar eingebunden - dieser Wein hat Entwicklungspotenzial. Ein sehr trinkbarer Monastrell mit natürlichem Flair.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Geschmortes, Rotes Fleisch, Mediterrane Küche, Gebratener Fisch, Lamm, Ziegenfrischkäse,

Bio: nein

Holzausbau: nein

Vegan: ja

Reifegrad: 10 Monate

Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

Shukhrat Khakimov & Viticultores, Plaza de la Constitución, 7. 1º IZQ, 03550 San Juan de Alicante, Spanien

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de