

MONASTRELL SEMIDULCE Alicante D.O

EXPERTISE:**HERKUNFT:** Alicante DO**FARBE:** rot**GESCHMACKSRICHTUNG:** halbtrocken**JAHRGANG::** 2016**REBSORTEN:** Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo**AUSBAU:** Edeltank**RETSÜSSE** 23.00 g/l**SÄURE:** 5.60 g/l**ALKOHOLGEHALT:** 12.50 % Vol.**LAGERFÄHIG CA.:** 3 Jahre**VINIFIZIERUNG:**

Nach der selektiven Lese von Hand werden die Trauben entrappt, die Maischegärung dauert ca. 8 Tage bei einer Temperatur von etwa 26°C. Der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau findet in Edeltank statt.

SENSORIK:

Rote Früchte, feine Süße am Gaumen, sehr fruchtig und unglaublich süffig

PASST ZU:

Salami, Pizza, Schinken