ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

LA BESTIA MONASTRELL 2022 JUMILLA DO 16° 75CL



75cl

Marke
La Bestia

Herkunft Land
Spanien

Herkunft Region
Jumilla

Jahrgang
2022

Alkoholgehalt
16 %

Weinfarbe
Rot

Rebsorte
Monastrell

Passt zu Charcuterie , Eintopf , Grill BBQ , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind , Mediterrane Küche , Schokolade , Zigarre

Herstellungsprozess
Die Monastrell-Trauben werden im November bei Tagesanbruch von Hand gelesen, ein zweites Mal selektioniert und nach einer 48-stündigen Kaltmazeration bei kontrollierter Temperatur rund neun Tage vergoren. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 13 Monate in neuen Fässern aus französischer (500 l) und amerikanischer Eiche (300 l), die ihm Komplexität, Finesse und eine harmonisch eingebundene Holznote verleihen.

Trinktemperatur
16 °C - 18 °C

Trinkreife bis
2032

Allergene
Enthält Sulfite

Auszeichnungen
Decanter , 95 Punkte
La Sélection Médaille d'Argent , 86 Punkte

28.50
(inkl. MwSt.)