EL MOLAR 2021 BIO

Casa Castillo, Jumilla D. O.

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●○○	hoch
Körper	schlank	●●●●●	voll
Reife	jugendlich	●●●○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●●○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Brombeerblätter
Rote Kirsche
Rote Pflaume
Erdbeere
Lakritze
Veilchenblüte
Zedernholz

STIL

körperreich
milde Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
perfektes Geschenk

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2036
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

WEINBAU

Rebsorten	Grenache / Garnacha

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100