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

Rote Pflaume
Rote Kirsche
Brombeerblätter
Erdbeere
Lakritze
Veilchenblüte
Zedernholz

ANLASS

Abend mit Freunden
perfektes Geschenk

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten Grenache / Garnacha

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100