

Hammeken Cellars Duachais Monastrell Apasionado

Proefnotitie: Diepe, donkere robijnrode kleur met paarse hints. De aroma's zijn intens fruitig, met donker fruit zoals kersen, bosbessen, bramen, aangevuld met kruidige tonen en geroosterd eikenhout. In de mond is de wijn rijk en sappig met een goede concentratie, fruit en zeer zachte tannines.

Specificaties:

Producent Hammeken Cellars
Druivensoorten 100% monastrell
Land van herkomst Spanje
Streek / Gebied La Mancha
Sluiting Schroefdop
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14%

Smaakprofiel: Rijk & sappig, donker fruit, kruidig

Vinificatie: De druiven komen van wijnstokken met een leeftijd van meer dan 30 jaar oud, die groeien op een hoogte van 500-850 meter. Hier profiteren ze volop van de Spaanse zon. Na de oogst eind oktober volgt koude maceratie en 12-15 dagen fermentatie onder een gecontroleerde temperatuur van 24-26°C. Vervolgens rijpt 15% van het sap voor 6 maanden in eikenhouten vaten.

Wijn & spijs: De perfecte wijn om te drinken bij alles wat van de BBQ komt! Lekker bij rijke gerechten, Provençaalse kruiden, paddenstoelen en eend.

Awards: Hammeken Cellars is uitgeroepen tot 'Beste Spaanse Wijnexporteur' door de Business Awards Wine Markets and Distribution 2022.

Achtergrondinformatie: Geen oude Spaanse tradities bij Hammeken Cellars. Nee, deze producent is modern, innovatief en heeft een portfolio wijnen die zijn ontwikkeld basis van de behoeften van de consument. Hammeken maakt wijnen van lokale Spaanse druiven met technieken van de 'nieuwe wereld'. Zij zijn trots op de Spaanse roots en zijn constant op zoek naar de beste lokale variëteiten en wijnregio's. Het resultaat is een onderscheidende collectie wijnen. Modern, fruitig, fris en toegankelijk.

