



"Godina" Garnacha DO Campo de Borja

Bodegas Morca
Spanien, Campo de Borja

Vinifikation

Handlese, Gärung bei kühlen Temperaturen (23 - 26°C) in Edelstahltanks, Reifung für 15 - 17 Monate in französischen Eichenfässern, Selektion der besten Fässer für die Abfüllung

Charakter

Ganz dunkles Purpurrot; im Duft intensive Garnacha-Aromenwolke von Lakritze und frische Zwetschge, subtiles Eichenaroma; auf dem Gaumen besticht er mit reichhaltigen und feinen Tanninen, elegant und finessenreich; lang nachklingender Abgang - ein Must-have für jeden Garnacha-Lover !

Limitierte Produktion: 28'000 x 75cl Flaschen

Dieser Wein wird vegan produziert

Konsumhinweis

Kräftige Fleisch-Gerichte, Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, rassige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

| | |
|----------------|-----------------|
| Traubensorten: | 100% Garnacha |
| Trinkreife: | 2023 - 2029 |
| Alkohol: | 16 Vol.% |
| Hinweis: | Enthält Sulfite |

Bewertungen

| | | |
|------|---------------|--------|
| 2019 | Robert Parker | 90/100 |
| 2014 | Robert Parker | 90/100 |