



Olivares Dulce Monastrell DOP Jumilla

Bodegas Olivares / Paco Selva
Spanien, Jumilla

CHF 33.00

Vinifikation

Handlese zu spätem Zeitpunkt (weit in den Herbst) für hohen Zuckergehalt, bis zu 30 Tage Schalenmazeration, Spontanvergärung, Ausbau in kleinen Eichenfässern und Betontrögen, Reifung für 2 Jahre auf der Flasche

Charakter

Orientalische Aromen in der Nase wie Datteln und Feigen, Duft von Zimt, Ahornsirup und Gewürze; im Aroma intensiv mit deutlicher Süße, Noten von Backpflaumen und Rosinen, enthält schöne Balance und harmonische Säurestütze; langer Nachhall gestützt von samtweichen Tanninen

Terroir

Der Rebberg "Finca Hoya de Santa Ana" liegt im Nordwesten der DO Jumilla auf ca. 825 MüM. Die Reben wachsen auf sandig-lehmigen Böden mit hohem Kalkanteil und werden in Buschform erzogen und ohne künstliche Bewässerung bewirtschaftet. Es handelt sich dabei um sehr alte, ungepfropfte Rebstöcke = "pie franco"

Konsumhinweis

Dessert, dunkle Schokolade, Kompott, Blauschimmel-Käse, kräftige und gereifte Hart-Käse

Gut gekühlt servieren

Technische Details

Traubensorten:	100% Monastrell
Trinkreife:	- 2030
Alkohol:	16 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2020	Robert Parker	94/100
2017	Robert Parker	94/100
2016	Robert Parker	93/100
2013	Robert Parker	93/100