



"Flor de Morca" DO Campo de Borja

Bodegas Morca
Spanien, Campo de Borja

CHF 18.20

Vinifikation

Lagerung für 12 Monate Lagerung in französischen Eichenfässern

Charakter

Glänzendes Kirschrot; gute aromatische Intensität, es dominieren reife rote und schwarze Früchte, rauchige Noten nach Lakritze und Kakao; einhüllender und geschmeidiger Auftritt am Gaumen, schmackhafte und fruchtige Entwicklung mit Erinnerungen an schwarze Früchte, zarte und reife Tannine; sehr anhaltender und frischer Abgang – bereitet viel junger Trinkgenuss!

Dieser Wein wird vegan produziert

Geschichte

Die Bodega Morca in Campo de Borja gehört zur Gil Family und wurde 2014 gegründet. Die 30 Hektar, die sich vornehmlich in Familienbesitz der Einheimischen befinden, weisen einen aussergewöhnlich hohen Bestand an sehr alten Reben auf.

Auf dem Weingut entstehen Garnacha-Weine auf höchstem Niveau: vom Einstiegswein Flor de Morca und Godina bis zum Morca. Die Arbeitsweise ist dabei wie auf allen Weingütern der Gil Family stets die Gleiche: grosse Ausdünnung, nur die besten Trauben, penible Sortierung und die besten Holzfässer.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Grill, Risotto, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

| | |
|----------------|-----------------|
| Traubensorten: | 100% Garnacha |
| Trinkreife: | - 2029 |
| Alkohol: | 14.5 Vol.% |
| Hinweis: | Enthält Sulfite |