



Olivares Dulce

DO Jumilla, Olivares, 2013

500 ml

CHF 32.50

Art-Nr. 37064513

Leuchtend, rubinrote Farbe mit vielfältigen, exotischen Aromen in der Nase (Datteln, Rosinen, getrocknete Feigen, Zimt, Ahornsirup und Gewürze). Der im Aroma intensive, deutlich süsse Wein mit einem Geschmack nach flüssigen Rosinen und Backpflaumen, erhält eine aussergewöhnliche Balance durch seine bestens eingebundene Säurestruktur. Der Nachhall ist von einer erstaunlichen Länge und geprägt von den samtweichen Tanninen.

Herkunft:	Spanien / Murcia / Jumilla
Traubensorte:	Monastrell
Genussreife:	1 bis 10 Jahre
Servicetemperatur:	12 bis 14 °C
Trinkempfehlung:	Schokolade und Schokoladendessert, Blauschimmelkäse, Würzige Hartkäse
Vinifikation:	Gärung im Stahltank
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Volumen:	16.0 %
Wine Spectator:	90



Vegan