

Crianza - Yecla DO



Barahonda Crianza - Yecla DO
Yecla DO

Art-Nr.: 12903

Jahrgang: 2021

Grösse: 75 cl

Appellation: Yecla DO

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Bewertung: 17.5-18/20 BAP

Anbau: Naturnah - Vegan

Glasempfehlung: Rotwein

Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot

Serviervorschlag: Essensbegleiter

20.50 CHF

Die Bodegas Barahonda in der spanischen DO Yecla wird heute in der vierten Generation von Antonio und Alfredo Candela Poveda geführt. Die Monastrell Taube wird in der Bodega liebevoll Reina de la Casa -, Königin des Hauses – genannt. Die Rebstöcke sind zwischen 30 und 65 Jahre alt. Die Erträge mit rund 30 hl pro ha sind sehr tief und geben dichte, vollmundige Weine. Um mehr Vielfalt bei den Weinen zu haben, wurden inzwischen auch französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Petit Verdot angepflanzt. Die Weine der Bodegas Barahonda werden von Robert Parker regelmässig mit hohen Punkten bewertet und geniessen international grosse Anerkennung.

Ausbau während 12 Monaten in 225 l Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.