

Organic Barrica - Yecla DO



Barahonda Organic Barrica
Yecla DO

Art-Nr.: 12902

Jahrgang: 2021

Grösse: 75 cl

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Appellation: Yecla DO

Bewertung: 17.5/20 BAP

Glasempfehlung: Rotwein

Traubensorten: Monastrell, Syrah

Anbau: Bio, Vegan

Serviervorschlag: Essensbegleiter

16.50 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.

Der Organic Barrica ist eine Assemblage von Monstrell und Syrah. Die Rebberge liegen 700 Meter über Meer mit Stein- und Kalkböden. Der Organic Barrica ist Biologisch und Vegan zertifiziert. Der kräftige, fruchtige Rotwein wird in 500 Liter Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.