



Crazy Grapes 2018

Finca Bacara

Typ	Rotwein
Herkunft	Spanien, Jumilla
Produzent	Finca Bacara
Ausschanktemperatur	15-18°C
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Monastrell
Ausbau	3 Monate in amerikanischen Eichenfässern
Passt zu	Fisch, Hartkäse, Lamm, Pasta, Salat, Wild
Grösse	75 cl
Jahrgang	2018
Artikelnummer	43900718

Bemerkungen

"Wenn wir etwas verändern möchten, müssen wir uns zum Start zurückbesinnen". Crazy Grapes erzählt die Geschichte wie die Traubensorte Monastrell gegen die schlechte Behandlung der Menschen revoltiert. Die Ernte erfolgt nachts mit grosser Sorgfalt. Die Fermentation und Mazeration erfolgt mit Hautkontakt über einen Zeitraum von 15-25 Tagen, je nach Jahrgang. Während dieser Zeit wird die Temperatur auf max. 24-26°C gehalten. Der Wein reift für 3 Monate in amerikanischen Eichenfässern.

Degustationsnotizen

Kirschrote Farbe mit hellen Farbnuancen. Florale Aromen in der Nase mit reifen Fruchtnoten und leicht balsamische Noten im Hintergrund. Am Gaumen schön ausgewogen, gute Säure, weich und anhaltend im Abgang.

Passt zu

Salaten, rotem Fleisch, Lamm und Fisch. Perfekt zu Pasta und Käse.