



Altos de la Hoya 2022

DO Jumilla, Olivares

Type	Rotwein
Cépages	Monastrell, Garnacha
Origine	Spanien, Levante
Producteur	Bodegas Olivares
Expansion	Reifung im grossen Holzfass und in neuen und gebrauchten Barriques
Spezifikation	Vegan
Température de service	16 bis 18 Grad Celsius
Prêt à boire	1 bis 6 Jahre nach der Ernte
Teneur en alcool	14.5 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	37063722

Beschreibung

Die Aromen in der Nase sind von Würzigkeit geprägt: Eukalyptus, Estragon, Wacholder und schwarze Oliven dominieren. Die fruchtigen Komponenten wie reifer Apfel oder Zwetschgenmus halten sich im Hintergrund. Am Gaumen ist der Altos de la Hoya der robuste Typ, mit ebenso würzigem Geschmack, der aber auch Aromen von schwarzen Beeren und gekochten Quitten aufweist. Trinkfreude pur!

Passt zu

Grilladen, Rindsvoressen, Lammgigot aus dem Ofen

