

De Moya
Valencia (D.O.)

Gloria Monastrell

Geschmack |

Dichte Farbe mit Tendenzen zum Rubinrot. Vielschichtige Nase mit den für die Rebsorten typischen Aromen von Brombeere, Johannisbeere plus Rhabarber und Röstaromen. Beeindruckt am Gaumen durch seine angenehme frische Säure und eine elegante Tanninstruktur. Lange präsent im Abgang, auch hier dominieren die Aromen aus dem Bukett. Perfekt zu Pizza und Pasta, asiatischen Gerichten und Geflügelgerichten.

Rebsorten |

Monastrell (100 %)

Fassreife |

12 Monate gebrauchte Barriques aus franz. Eiche (225 l), großes Holzfass (1.000 l)

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,20 g/l |

Restzucker: 1,50 g/l

Passt zu ... |

Geflügel: Gebrillt, Hähnchen

Gerichte: Asiatische Gerichte, Barbecue,

Mediterrane Gerichte

Pasta/Nudeln: Vegetarisch

Pizza: Pikant, Vegetarisch

