



<b>Naam</b>	Monastrell Selecion DOP Jumilla
<b>Artikelnummer</b>	5307
<b>Type</b>	rood
<b>Land</b>	Spanje
<b>Regio</b>	Jumilla
<b>Producent</b>	Bodegas Alceno
<b>Druivenras(sen)</b>	Monastrell
<b>Optimaal op dronk</b>	4 - 6 jaar
<b>Serveertemperatuur</b>	16 - 18 °C
<b>Verpakkingseenheid</b>	6
<b>Wijnstijl</b>	Rood droog - Intens, gelaagd
<b>Proefnotitie</b>	Diepe intense lagen van rode en paarse schakeringen in kleur. Complexe aroma's van geroosterd fruit, cacao en kruiden dankzij de 10 tot 12 maanden in nieuw Frans en Amerikaans eiken vaten met een 50-50 verhouding. Grote verscheidenheid in smaak, lang aanhoudend en gebalanceerde finale.
<b>Wijn en gerecht</b>	Perfekte partner voor rood vlees, gegrild vlees, spareribs en kruidige gerechten.