



**2022 MONASTRELL SEMIDULCE
Alicante D.O.**

Weingut

Eines der bedeutendsten spanischen Urlaubsgebiete ist die Region Alicante an der Costa Blanca. Von der Küste bis hoch ins Hinterland ziehen sich Weinberge, die hauptsächlich mit Monastrell, Bobal und Tempranillo bestockt sind. Monastrell, eine der berühmtesten Sorten Südfrankreichs und dort Mourvèdre genannt, bringt farbstarke, üppige, und urwüchsige mit reifem Tannin ausgestattete Weine hervor, die gerade in Cuveés mit Tempranillo den Geschmack breiter Konsumentenschichten hervorragend treffen. Der Tempranillo ist klar, modern mit gezügelter Frucht und nicht zu üppig. Eine Bereicherung für das Sortiment ist der Monastrell Semidulce, der allen halbtrocken-Trinkern perfekt auf den Leib geschnitten ist. Fast unverschämt preiswert ist die Crianza aus Monastrell und Tempranillo, die Spanien-Neulingen den idealen Einstieg bieten. Conde de Alicante finden Sie in vielen Restaurants entlang der Costa Blanca und zählt zu den bedeutendsten Betrieben der Levante.

Tipp

Die Monastrell, in Frankreich Mourvedre genannt, ist die typische Sorte rund ums Mittelmeer. Conde de Alicante baut diesen Monastrell mit etwas Restsüße aus, der Wein ist halbtrocken. Er schmeckt frisch, ohne Reifenoten, in der Nase dominiert Kirsch und Holunder, die Tannine sind reif und robust, der Wein kommt ohne Holzfass aus, so daß die Frucht im Vordergrund steht. Äußerst süffiger Wein für alle, denen trockene Weine zu herb sind.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Alicante DO
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	24.30 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	halbtrocken
Anbaugebiet:	Alicante
Rebsorten:	Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Nach der selektiven Lese von Hand werden die Trauben entrappt, die Maischegärung dauert ca. 8 Tage bei einer Temperatur von etwa 26°C. Der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau findet in Edelstahltanks statt.

Sensorik

Rote Früchte, feine Süße am Gaumen, sehr fruchtig und unglaublich süffig

Passt gut zu

Salami, Pizza, Schinken

Lagerfähig

3 Jahre