Wijnfiche

Hammeken Cellars - Gran Pasas | Yecla DO Monastrell Spanje (MURCIA) — 2022

Domein

Hammeken Cellars

Hammeken Cellars is nog een relatief jong domein dat in 1996 werd opgericht door Nicholas Hammeken. De filosofie van het domein focust op het gebruik van lokale druivenrassen en wijnbouwtradities, maar met een stijl zoals we ze in de "Nieuwe Wereld" terugvinden. Het resultaat zijn frisse, fruitige wijnen die makkelijk te drinken zijn.

Vinificatie

De wijnstokken hebben een leeftijd van meer dan 30 jaar. De oogst gebeurt van oktober tot begin november, net wanneer de druiven aan de wijnstokken beginnen te rozijnen ("pasas" = "rozijnen"). Binnen deze licht ingedroogde trossen bestaat een harmonieuze concentratie van natuurlijke zoetheid en rijpe bramenaroma's. De wijn rijpt 6 maanden in fijn Frans eikenhout, wat de GRAN in deze Pasas verzorgt.

Jaar specifieke information

90 Pts 2018 Guía Peñín

Smaak

Diepe donkere robijnrode kleur met violetblauwe rand. De aroma's zijn rijpe bramen, rijpe sappige donkere kersen, zachte tonen van wilde kruiden afgewisseld met donkere chocolade. In de mond is deze Zuiderse wijn rijk en sappig met een goede concentratie van rijp fruit en donkere chocolade en zachte tannine die soepel aanvoelen.

Gerechten

Stoofpotje | Kaas - Kaasschotel | Kruidige gerechten | Steak - gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Monastrell
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex royaal

