Wijnfiche

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

Domaine

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.

Vinification

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.

Informations spécifiques

90 Pts 2018 Guía Peñín

Dégustation

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.

Mets adaptées

Cassoulet | Assiette de fromages | Plats épicés | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Monastrell
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

