

DRINKS.

WineryOn Bodegas Demuerte Gold Yecla DO 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7007622
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Murcia
Abfüller	ablo Cortes Winery On Bodegas, Paseo Clara Campoamor 6-69, 46920 Yecla, Espagne
Marke	WineryOn Demuerte
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	kräftig und ausgewogen mit reifen Tanninen, roten Früchten (v.a. Kirschen), Eichenholz sowie Gewürzen (Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Vanille).
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 50% Monastrell, 30% Syrah und 20% Tintorera (Alicante Bouschet)
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	kunstvoll



Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Geflügel, Grill, Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta

Beschreibung

Die Weinliebhaber Pablo Cortes und Karel Eissner haben vor einigen Jahren beschlossen, ihre Leidenschaften Önologie und Kunst zu vereinen und das Projekt WineryOn ins Leben zu rufen. Ihr Ziel war es, hochwertigen Wein mit einer einzigartigen und auffälligen Verpackung zu entwickeln. Pablo ist Agronomie-Ingenieur und Winzer mit mehr als 15 Jahren Erfahrung. Karel ist Architektin und hat sich auf die Felder Design und Fotografie spezialisiert. Das Unternehmen WineryOn hat seinen Sitz im Südosten Spaniens, wo die tiefgründigen Kalksteinböden sowie die extremen Wetterbedingungen es den Weinen ermöglichen, ihren unverwechselbaren Charakter zu entwickeln. Auf der Rebfläche von insgesamt 20 Hektar werden einheimische Sorten wie Monastrell und Verdejo, aber auch international bekannte Sorten wie Syrah, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot angebaut. Der Verzicht auf aggressive Chemikalien ist für die Weinproduzenten selbstverständlich.

Die Trauben für den Demuerte Gold stammen von über 20 Jahre alten Reben, die während der trockenen, heißen Sommermonate bewässert werden. Nach der manuellen Ernte findet die Vinifikation im Stahltank bei kontrollierten Temperaturen von 24°C statt. Während der 21-tägigen Mazeration hinterlassen die Trauben ihre Farb-, Aroma- und Gerbstoffe im gärenden Most. Der junge Wein durchläuft schliesslich eine malolaktische Gärung und wird für mindestens zwölf Monate in französischen Fässern aus Allier-Eiche ausgebaut.