

Alceño Monastrell Dulce

Smaakcategorie	: Zoet/Fruitig
Kleurcategorie	: Rood
Wijnhuis	: Bodegas Alceño
Land	: Spanje
Classificatie	: DO Jumilla
Productiegebied	: Jumilla
Jaargang	: 2019
Druivensoort	: Monastrell
Kleur	: Violetrood
Geur	: Rozijnen, gedroogde vijgen en gekarameliseerd fruit
Smaak	: Een sensatie van fijne tannine en aangename zuren en suiker bijeen in een perfecte balans. Een lange smaak in de mond met een aangename en aanhoudende finish vol fruit en chocolade, bijna likeur.
Aanbevolen bij	: Rijpe kazen, blauwschimmelkaas of chocolade desserts.
Serveertemperatuur	: 15-18 °C.
Op dronk	: 1,5 jaar na de oogst
Alcoholpercentage	: 14,50 % vol.

Bijzonderheden

Deze zoete dessert wijn wordt vervaardigd uit geselecteerde druiven van de oudste wijngaarden in het gebied. De wijnstokken staan op kalkhoudende bodem in het zonnige klimaat van de regio van Murcia (Zuidoosten van Spanje). Gelegen tussen 600 en 800 meter boven zeeniveau.

Bodegas Alceño (sinds 1870) is een familiebedrijf gelegen in het hart van Jumilla en bestaat sinds 1870. Het was de eerste commerciële bodega van dit gebied. Op dit moment is de familie Bastida eigenaar van Bodegas Alceño. Zij werken met de meest moderne technieken bij het produceren van de wijn. De bodega voldoet aan alle moderne eisen met betrekking tot kwaliteit wat bijdraagt aan de smaak van deze mooie, zuivere wijnen.