

Fenomeno - Yecla DO



Barahonda Fenómeno
Yecla DO

Art-Nr.: 12904

Jahrgang: 2021

Grösse: 75 cl

Anbau: Bio, Vegan

Serviervorschlag: Dekantieren

Ausbau: Barrique

Bewertung: 18.5/20 BAP

Glasempfehlung: Rotwein gross

Appellation: Yecla DO

Traubensorten: Monastrell

Trinkreife: Jetzt bis 2032

30.80 CHF

Die Bodegas Barahonda in der spanischen DO Yecla wird heute in der vierten Generation von Antonio und Alfredo Candela Poveda geführt. Die Monastrell Taube wird in der Bodega liebevoll Reina de la Casa -, Königin des Hauses – genannt. Die Rebstöcke sind zwischen 30 und 65 Jahre alt. Die Erträge mit rund 30 hl pro ha sind sehr tief und geben dichte, vollmundige Weine. Um mehr Vielfalt bei den Weinen zu haben, wurden inzwischen auch französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Petit Verdot angepflanzt. Die Weine der Bodegas Barahonda werden von Robert Parker regelmässig mit hohen Punkten bewertet und geniessen international grosse Anerkennung.

Der Fenómeno ist ein reinsortiger Monastrell aus den höchsten Lagen des Weinguts. Die Trauben stammen von uralten wurzelechten Reben - Pie Franco - aus dem Rebberg Campo Arriba. Dies ist der nördlichste Weinberg der Region Yecla und liegt zwischen 700 bis 800 Meter über Meer. Auf diesen Höhen reifen die Trauben an alten Rebstöcken aufgrund der Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht deutlich langsamer mit intensiven Aromen. Der Rotwein Fenómeno wird während 12 Monaten in Barriques auf amerikanischer Eiche ausgebaut. Der kräftige Rotwein aus Yecla ist Biologisch und Vegan zertifiziert.