

Los Frailes, After3, Valencia 2011 (50cl)

Beschrijving

De streek van Valencia heeft in de wijnwereld een goede reputatie. Het zijn vooral de rode wijnen die furore maken dankzij de monastrell-druif die hier erg goed gedijt. Bodega Los Frailes bestaat reeds sinds 1771 en werd voordien opgericht door de orde van de Jesuits Friars. Deze laatste werden verdreven door Koning Carlos III en het domein kwam zo in handen van de familie Velazquez. In 1999 werd het roer volledig omgegooid. De cuverie werd helemaal vernieuwd en men sloeg resoluut de weg in van de biologische teelt en de keuze voor kwaliteit. De wijngaarden van het domein liggen op 600-700m hoogte en genieten zo van een mooie afkoeling tijdens de warme zomerdagen. Deze zoete rode wijn wordt gemaakt van 100% monastrell afkomstig van een 60 jaar oude wijngaard. De druiven worden midden november overrijp geplukt waarna de wijn voor 12 maanden rijpt in Amerikaanse eik. De aroma's zijn super met hints van zwart fruit, chocolade, kruiden en gedroogd fruit. De smaak is rijk en zoet met een fris puntje die de wijn een heel lange afdronk biedt. www.bodegaslosfrailes.com

Gerecht

Serveer op keldertemperatuur (14-16°) bij chocolade desserts met en coulis van rode vruchten. Ook passend bij sterke kazen zoals Stilton.

Bewaartijd	+10 jaar
Producent:	Los Frailes
Land:	Spanje
Appellatie:	Valencia
Type:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	15%
Inhoud:	0,5L
Druivenras(sen):	monastrell