



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



**FLOR DE MORCA
BODEGAS MORCA
2023**



Garnacha



Spanien / Aragón



75cl, 16% Vol.



46252723



DO Campo de Borja



Vegan

Das jüngste Weingut der Gil Familie ist in der Region Campo de Borja beheimatet, heisst Bodegas Morca und hat sich zum Ziel gesetzt, Garnachas von allergrösster Qualität zu kreieren. Als Vorbild dienen die Arbeitsmethoden der Bodegas El Nido (Clio/El Nido) im Jumilla - das heisst grosse Ausdünnung der Trauben, penible Sortierung nach der Lese und nur die besten Holzfässer aus Frankreich. Der Flor de Goda wird aus den jüngeren Trauben des Weinguts produziert.

Degustationsnotizen

Rotem Fleisch, würzigen Gerichten und scharfem Essen.

Vinifikation

Der Flor de Goda wird aus den jüngeren Trauben des Weinguts produziert. Von Hand geerntet. Nach einer 3 bis 4-tägigen Mazeration, wird der Most bei temperaturkontrollierten 22-26 °C in Edelstahltanks gegärt. Es folgen 12 Monate Ausbau in Holzfässern aus französischer Eiche. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

Charakter

Im Glas zeigt sich intensives und glänzendes Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase dann gute aromatische Intensität, es dominieren reife rote und schwarze Früchte. Rauchige Noten nach Lakritze und Kakao. Leicht mineralischer Hintergrund. Einhüllender und geschmeidiger Eintritt in den Gaumen. Schmackhafte und fruchtige Entwicklung mit Erinnerungen an schwarze Früchte. Zarte und reife Tannine. Sehr anhaltender und frischer Abgang. Der Preis-Leistungshit aus dem Campo de Borja!

Terroir

Campo de Borja, Spanien