



Bellum – El Remate

Description

Deze exotische, niet overdreven zoete Monastrell smaakt als een high-end Port maar het heeft slechts 15,5% alcohol. De subtiele zoetheid van Bellum el Remate maakt het complexer dan andere “sticky” wijnen! Bellum betekent ‘battle’ of ‘oorlog’ in het Latijn en verwijst naar het idee dat alles wat de moeite waard is in het leven een strijd is. Sinds het begin in 2002 is het Bellum’s doel om elegante, complexe, leeftijdswaardige Monastrell wijnen te produceren.

In het glas dikke tranen en een diepe robijnrode kleur. In de neus nadrukkelijk, rokerige toetsen van rijpe bosbessen, kers en donkere chocolade. In de mond rijk met intens zoete zwarte bessen maar ook kracht dankzij een pittige zuurgraad en kruidigheid. In de nadronk hints van zoete bosbessen, chocolade, soepele tannines, een vleugje rook en een uitstekende lengte.

International Wine Cellar: 92/100 Vintage 2009.

Robert Parker: 93/100 Vintage 2006.

Mundus Vini: Grosses Goldmedaille >95/100. Uit 5000 wijnen werd Vintage 2006 verkozen tot “The best wine in Spain” in alle categorieën.

Wine Advocate: 90/100 Vintage 2005.

International Wine Cellar: 90/100 Vintage 2005.

International Wine Cellar: 91/100 Vintage 2004.

Robert Parker: 93/100 Vintage 2003.

Bellum El Remate is altijd al zeer gewaardeerd geweest door veel wijn critici wereldwijd.

Bellum el Remate is een van de mooiste voorbeelden van late oogst van oude Monastrell wijnstokken in Spanje. Het is gemaakt van oude wijnstokken geplant in 1941. Het wordt geproduceerd in de grote kalksteenhoogte in het deelgebied Yecla. Dit gebied, bekend als Campoarriba door de lokale bevolking, is de plaats waar de beste en oudste Monastrell druiven vandaan komen.

Bellum El Remate is natuurlijk gefermenteerd tot 12%. Nadat de fermentatie is voltooid, worden de schillen gedestilleerd om een hoogwaardige grappa die wordt gebruikt om het totale alcoholgehalte van Bellum El Remate versterken tot 15,5% alcohol.

Vatlagering van 30-48 maanden in Franse eik.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Zoet

PRODUCT TAG

1. Spanje
2. wijn
3. Yecla
4. Zoet

PA APPELLATIE

1. Yecla DO

PA BEDRUIVING

1. Monastrell (= Mourvèdre)

PA DRINK-BIJ

1. dessert
2. ijs
3. jonge kazen
4. kaasschotels
5. noten
6. oude kazen
7. pittige kazen
8. rijpe kazen
9. romige kazen
10. sorbet
11. walnotenijs
12. zachte kazen

PA INHOUD

1. 50cl

PA JAARTAL

1. 2017

PA LANDEN

1. Spanje

PA STREEK

1. Yecla