Bodegas Trenza Vino de España La Orphica Iluminada Monastrell

Yecla - Spanje

De Deense David Tofterup maakt originele, zondoorstoofde Zuid-Spaanse rode wijnen en is een ware monastrell-meester. Om extra diepgang in smaak te verkrijgen, oogst David de monastrelldruiven voor deze Iluminada pas eind oktober. De druiven zijn dan bijzonder rijp, sommige beginnen zelfs al in te drogen aan de stokken. Dit zorgt voor een sterke concentratie van de suikers en smaken in de druiven, met als resultaat een wijn die zich kenmerkt door jammy fruit en een stevige body. Eenmaal geoogst worden de druiven gekneusd en vergist. Na de gisting laat David de wijn nog zes maanden rijpen in houten vaten van Frans en Amerikaans eiken. Dit geeft de Illuminada verfijnde smaken van toast en tabak. Drink deze verleidelijke Spanjaard bijvoorbeeld bij chili sin of con carne, spare ribs of gerijpte, harde kazen. Ook op zichzelf is 'ie heerlijk: een open haard- of meditatiewijn bij uitstek!



Proefnotitie

Dieprode wijn met de geur van gestoofd fruit (kers, pruim) en tonen van zwarte olijf, dadel en mokka. Zwoel, vol en intens van smaak met jamachtig fruit, milde zuren en zachte tannines. De finale is aanhoudend met toast, tabak en rozijnen.

Drinken bij

Zondoorstoofde, volle rode wijn om bij uitstek te combineren met rijke gerechten, zoals chili con/sin carne, gegrild vlees met Provençaalse kruiden, wildgoulash of harde, oude kazen.

Houdbaarheid

Op z'n best tussen 2 en 7 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Monastrell

Onderscheidingen

2023	De Grote Hamersma | 9 | Comfortwijn voor een comfortabele prijs
2021	Berliner Wein Trophy 2023: Gouden medaille
2019	Guía Peñín 2021: 90/100 punten

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl