



<b>Naam</b>	Pié Franco Monastrell
<b>Artikelnummer</b>	5282
<b>Type</b>	rood
<b>Land</b>	Spanje
<b>Regio</b>	Jumilla
<b>Producent</b>	Xenysel
<b>Druivenras(sen)</b>	Monastrell
<b>Houdbaarheid</b>	4 - 6 jaar
<b>Serveertemperatuur</b>	16 - 18 °C
<b>Verpakkingseenheid</b>	6
<b>Wijnstijl</b>	Rood droog - stevig, kruidig
<b>Proefnotitie</b>	Volle fruitige wijn met aromas van bessen, bramen en pruimen. Complexe kruidigheid, veel fruit en extract. Lange afdrank met een snufje kruidnagel.

Deze wijn is gemaakt van oude stokken Monastrell! Pie Franco betekent dat de wijnstokken origineel zijn en dus niet geënt op Amerikaanse onderstokken.

#### **Wijn en gerecht**

Aanbevolen door Decanter!  
Stevig smakende stoofschotels, gegrilde vleesgerechten en alle gekruide vleesgerechten van de barbeque.