

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

## XENYSEL MONASTRELL PIE FRANCO '21



In 2006 besliste de familie Verdu om hun druiven niet langer te verkopen aan de grote wijn-namen uit Zuid-Spanje maar zelf te gaan vinifiëren. Vandaag heeft de familie 200 hectare Monastrell-wijngaarden in het Noordoosten van Jumilla in de Valle de Hoya de Torres. Door de zandbodem en hun geïsoleerde ligging zijn de wijngaarden rondom Jumilla grotendeels gespaard gebleven van de druifluis, die in de 19e eeuw zoveel schade aanrichtte. De oplossing die nog steeds wereldwijd gebruikt wordt is het enten van Europese rassen op Amerikaanse onderstokken. De toevoeging 'Pie Franco' wijst er dan ook op dat de druiven op de originele Europese onderstokken staan. 'Monastrell' is een synoniem voor de Zuid-Franse Mourvèdre. Deze druif geniet van een lang rijpingsseizoen en wordt gekenmerkt door veel fruit in het aroma en een mooie aciditeit.

### KARAKTER

---

|               |  |
|---------------|--|
| Druivensoort  | Monastrell                             |
| Land          | Spanje                                 |
| Regio         | Murcia                                 |
| Smaak         | 2: medium – gul – speels – elegant     |
| Appelatie     | Jumilla DOP                            |
| Inhoud fles   | 75 cl                                  |
| Bewaar pot.   | +5 jaar                                |
| Serveer temp. | 16-18°C                                |
| Bodemsoort    | De bodem bestaat uit kalksteen en zand |

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Donkerrode kersenkleur. Het aroma is zeer intens en doet denken aan rijp fruit. In de smaak herkennen we bessen, pruimen en wat kruidigheid. Stevige wijn maar tegelijkertijd ook soepel.

## VINIFICATIE

---

De trossen worden onsteeld en de fermentatie gebeurt vervolgens in inox tanks gedurende twee weken aan een temperatuur van 26°C. Na de maceratie/fermentatie wordt de wijn gebotteld&

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

stoofpotjes, BBQ en gegrild vlees

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | [info@start2taste.be](mailto:info@start2taste.be) | [www.start2taste.be](http://www.start2taste.be) | 0476/41 77 41  
Roterijstraat 138, 8790 Waregem