



La Nymphina Monastrell

Yecla, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. De wijngaarden hebben een zuidelijke positie en liggen 850 meter hoog in de heuvels, 20 kilometer ten noorden van Yecla. De stokken van de wijngaard zijn 50 jaar oud.

VINIFICATIE: De druiven worden handmatig geoogst en ondergaan 4-5 dagen een koude schilnweking, daarna vindt de vergisting plaats gedurende 12-14 dagen. De wijn rijpt 6 maanden in Franse eikenhouten vaten van 1 tot 2 jaar oud (228 en 500 liter).

DRUIVEN: monastrell

GEUR & SMAAK: Prachtige concentratie van fruit in de geur zoals zwarte kersen, blauwe bessen, koffie en een vleugje kaneel. Zachte tannines met een beetje melkchocolade en lavendel in de ronde afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: De wijn combineert goed met gegrilde varkensribben, geroosterde eend, lam of een pasta met romige tomatensaus en saucijzen.

WEETJE: De naam Nymphina verwijst naar de nimf van monastrell, die is jong en fruitig en vertegenwoordigt het charmante fruit van Yecla. Gemaakt om jong te drinken.

TRENZA



Bodegas Trenza is het wijnbedrijf van de jonge en ambitieuze Deense broers David en Jonas Tofterup. De jongens zijn beide geboren en getogen in Kopenhagen, maar wisten al snel dat hun grote droom het maken van hun eigen wijn was. Gezamenlijk hebben de broers het wijnmaken geleerd over de hele wereld. Zo heeft David gewerkt in verschillende wijnbedrijven in Spanje, Frankrijk, Chili en Californië. Jonas werkte eerder al in verschillende gebieden in Duitsland en in Stellenbosch, Zuid-Afrika. Hun bedrijfsfilosofie bestaat uit het vlechten van hun gezamenlijke wijnkennis en het samen brengen van verschillende druivenrassen. Ze zien dit als een altijd veranderende vlecht, wat tevens de letterlijke vertaling is van de naam van hun Bodegas: Trenza!