Bodegas Trenza Yecla La Nymphina Monastrell

Yecla - Spanje

La Nymphina is een Yecla pur sang van de Deense broers David en Johannes Tofterup, gemaakt van 100% monastrell. De druiven staan aangeplant op 850 meter boven zeeniveau, waar door ze geleidelijk kunnen rijpen en tegelijkertijd hun frisheid behouden. De stokken zijn 45 à 50 jaar oud. Eenmaal geoogst worden de druiven ontsteeld en geperst. David laat het eerste deel van de persing weglopen, om zo de kleur, aroma's en smaken extra te concentreren. Na de vergisting rijpt de wijn zes maanden in gebruikte bourgognevaten. Het levert een krachtige maar toegankelijke Monastrell op, met tonen van rijpe bramen en pruimen, kruiden, koffie, cacao en toast. Drink 'm bij geroosterd vlees, stevige pastagerechten of gerijpte kazen, of leg 'm nog een paar jaar in de kelder. Indrukwekkend!



Proefnotitie

Volrood van kleur; krachtig van geur met rijp rood fruit, wat eikenhout en kruiden. De smaakstructuur is vol, evenwichtig en met rijpe tannine in de afdronk, die lang blijft aanhouden.

Drinken bij

Goed te combineren met kruidige stoofgerechten, maar ook bij lamsvlees van de grill.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf 2 jaar na oogst; gemakkelijk 5 tot 6 jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Mourvèdre

Onderscheidingen

2023	De Grote Hamersma | 9- | Verleidelijk, zeer zeker
2021	Decanter World Wine Awards 2024: Zilveren Medaille | 90/100 punten | Easy to drink
2021	Vinous | Joaquin Hidalgo - september 2024: 90/100 punten | Rich and bold

Persoonlijke proefnotitie

BIO

AXYBEL
Delicious wines since 1974

Wijnhandel Axybel
Beemdweg 7
2560 Kessel
+32 3 491 01 91
www.axybel.be