



Wijnfiche

## **Hammeken Cellars – Creencia Con Virtud | Jumilla DO Monastrell SPANJE (MURCIA) – 2018**

### **Domein**

#### **Hammeken Cellars**

Hammeken Cellars is nog een relatief jong domein dat in 1996 werd opgericht door Nicholas Hammeken. De filosofie van het domein focust op het gebruik van lokale druivenrassen en wijnbouwtradities, maar met een stijl zoals we ze in de "Nieuwe Wereld" terugvinden. Het resultaat zijn frisse, fruitige wijnen die makkelijk te drinken zijn.

### **Vinificatie**

15 maanden gerijpt in Franse eikenhouten vaten.

### **Smaak**

Diepe, intense donkerrode kleur met robijnrode tint. Complexe en aanhoudende neus van rijp bramenfruit en donkere kersen in combinatie met delicaat geroosterd eiken, gebrande koffiebonen, exotische noten, geroosterd brood, donkere chocolade, met een vleugje sigarenkistje. In de mond is de wijn dicht, vol en verfrissend tegelijk, met een elegante mineraliteit, met rijpe en fluweelzachte tannines. Het heeft een lange, aanhoudende, elegante afdronk, met een uitstekende balans tussen fruit eiken en Aziatische kruiden.

### **Gerechten**

Varkensvlees | Lamsvlees | Steak | Wild

### **Algemene info**

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Monastrell (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 16-17°C

Smaakprofiel: Complex royaal

