

## LES VINS BONHOMME El Petit Bonhomme Jumilla DO



Jahrgang: 2020  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Les Vins Bonhomme**  
Traubensorten: Monastrell, Garnacha, Syrah  
Auschenktemperatur: 16-18°

Der Monastrell und der Syrah wurden in französischen Barriques ausgebaut, der Garnacha in Fässern aus amerikanischer Eiche. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Kirschkompott und Pflaumen, deutlich unterlegt mit würzen Noten von getrockneten Kräutern, etwas Pfeffer und dunkler Schokolade. Am Gaumen saftig, trinkig, mit feinem Tannin.

### **Empfehlung**

---

Toll zu spanischen Reisgerichten, Würsten und Fleisch vom Grill oder auch aus dem Ofen, etwa Kaninchen mit Kräutern und Oliven oder Zicklein mit Kartoffeln und Zwiebeln.

### **Produzent**

---

Les Vins Bonhomme stellt Weine mit einem fabelhaften Team von Winzern und kleinen Familienbesitzern, in verschiedenen Anbaugebieten Spaniens her. Was sie vereint, ist der Respekt vor dem jeweiligen Terroir, den Reben und der Natur. Dabei steht aber auch die Lebensfreude und das Vergnügen des gemeinsamen Genießens mit Freunden im Vordergrund. Sei es bei einem knackig-frischen Verdejo aus dem hügeligen Rueda, oder bei den fröhlichen Monastrell-Weinen des sonnigen Mittelmeers, bis hin zum traditionellen Tempranillo aus dem Land der Burgen von Castilla y León. Les Vins Bonhomme möchte Sie mit jedem Schluck in die interessantesten Ecken Spaniens entführen. Kommen Sie mit auf die Reise.