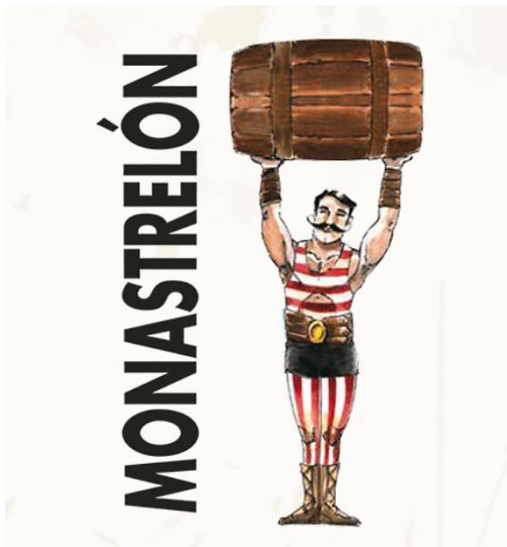




# THE CLUB



<b>Weingut</b>	Bodegas Ontalba
<b>Herkunft</b>	Spanien, Jumilla
<b>Rebsorte</b>	Monastrell, Syrah
<b>Alkoholgehalt</b>	14.0%
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Ausbau</b>	Holzfass
<b>Nuancen</b>	Kirsche, Brombeere
<b>Preisbereich</b>	13,00 - 15,00 €

## Weingut

Das Zusammenspiel von Terroire, Klima und der Leidenschaft des Winzers ist letztendlich das, was die Qualität eines Weines bestimmt. So und nicht anders wird es auch auf der Bodegas Ontalba gehalten. IM Südosten der Provinz Albacete befinden sich die Weinberge des Weinguts in Höhenlagen zwischen 400 und 900 Metern und der Boden verschafft den Weinen ihre charakteristischen Merkmale, die sich in den einzelnen Rebsorten widerspiegeln: Viel Temperament und mediterraner Charme.

## Food and Wine

Fruchtig, vollmundig und samtig im Abgang, ein richtiger Wohlfühl-Rotwein für Regentage. Und so ist es auf einmal gar nicht mehr so schwer, drinnen im trauten Heim den grauen und diesigen Tagen zu trotzen. Und dazu natürlich ein richtiges Wohlfühl-Essen nicht fehlen! Wunderbar passt hier ein Tafelspitz an einem selbstgemachten Kartoffelstampf mit Muskatnuss, braun gebratenen Kräuterseitlingen und in Honig karamellisierten Äpfeln.

## Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#vdctheclub**

