

Syrah PARRA

Bodenständiger Syrah mit anfangs typischen, leicht animalischen Noten, gefolgt von reifen Sauerkirschen, sommerlichen Kräutern und Blumen in der Nase. Auf der Zunge gesellen sich Aromen von würzigem Pflaumenmus und weißem Pfeffer hinzu. Fest, mit fleischiger Struktur und zurückhaltenden Gerbstoffen, liefert dieser jugendliche Wein einen willkommenen Beitrag zum verdienten Feierabend, am besten begleitet von einem Stück Manchego oder Schinken.

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	Spanien
Rebsorte:	Syrah
Jahrgang:	2023
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Wild, kräftige Gemüsegerichte
Artikel-Nr.	35238
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-002-CM
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	41
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	1,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	82
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	kräftig

