

Crianza PARRA La Mancha D.O.

Hochfeiner, fruchtiger Tempranillo liegt für ein gutes halbes Jahr im Barrique und reift danach auf der Flasche weiter. Feines Aroma von Schwarzkirschen und etwas Bitterschokolade. Am Gaumen sehr eingängig mit viel Frucht und schöner Kraft.

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	La Mancha
Rebsorte:	Tempranillo
Jahrgang:	2019
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Gegrilltem, Manchego Käse
Artikel-Nr.	35247
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-002-CM
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	31
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	1,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	96
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,9
Weinstil	Holzfass

