

Tempranillo PARRA ohne SO2-Zusatz

Fruchtbetont und vollmundig, geschmeidige Tannine, eher weich und dabei nicht ohne Tiefgang. Wunderbare Qualität, auch ohne Zusatz von Schwefel kompromisslos gelungen.

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	Spanien
Rebsorte:	Tempranillo
Jahrgang:	2023
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	deftigen Fleischgerichten
Artikel-Nr.	35249
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-002-CM
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	2
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	5
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	ausgewogen

