

Reserva PARRA La Mancha D.O.

Die Reserva ist meist der besondere Stolz eines spanischen Winzers. Die Parra-Brüder haben auch hier ein gutes Händchen bewiesen. Ganz klassisch in der Stilistik, schöne, reife Frucht, aber nicht überholzt oder gar überlagert. Ein Hauch Rumtopf in der Nase und am Gaumen perfekt ausgereift mit mürben, sanften Tanninen und einer wohligen Fülle.

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	La Mancha
Rebsorte:	Tempranillo
Jahrgang:	2016
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Manchego in Rosmarin, Spanische Kartoffelpfanne mit Chorizo
Artikel-Nr.	35250
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-002-CM
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	29
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	1,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	96
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	Barrique

