

## INANNA Tinto Holzkiste

In der eigens dafür geschaffenen Finca Inanna gibt es keinerlei Stromanschlüsse! Die Weintrauben werden nur per Hand verarbeitet und mehrere Wochen auf der Maische in Amphoren vergoren. Durch sorgfältige Behandlung entsteht ein ganz eigenständiger, fruchtbetonter, durchaus süffiger und gefälliger Wein mit Noten nach Pflaumen und Rumtopf sowie einer geheimnisvollen Würze. Lieferung in der 6er Holzkiste.

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| Erzeuger:    | Bodegas Parra Jiménez      |
| Anbaugebiet: | Spanien                    |
| Rebsorte:    | Tempranillo                |
| Jahrgang:    | 2020                       |
| Temperatur:  | 16-18°C                    |
| Lagerzeit:   | jetzt + 3-4 Jahre          |
| Weinart:     | Rotwein                    |
| Land:        | Spanien                    |
| Qualität:    | Wein                       |
| Geschmack:   | trocken                    |
| Vegan:       | ja                         |
| Passt zu:    | Rindscarpaccio, Gegrilltem |
| Artikel-Nr.  | 35275                      |
| Volumen      | 0,75l                      |

### Weinanalyse

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| kontrolliert durch             | ES-ECO-002-CM |
| Anbauverband                   | Demeter       |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 34            |
| Gesamtsäure (g/l)              | 4,9           |
| Restzucker (g/l)               | 2,1           |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 95            |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 13,5          |
| Weinstil                       | Amphore       |

