

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 mit 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, Ge grilltem
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

