

VINA LOS TORIBIOS DE PASACONSOL Moravia Tinto

Eine ganz besondere Rarität haben die Parras im Hinterland der weitläufigen Region La Mancha entdeckt. Sozusagen im Vorbeifahren stachen plötzlich riesige und sehr alte Rebstöcke ins Auge. Dies ist die Parzelle Viña los Toribios, die sich jetzt in ihrem Besitz findet. Sie ist bestockt mit alten Reben aus der Zeit vor der Reblausplage! Hier gedeihen seit weit über hundert Jahren verschiedene Rebsorten wie Pardilla, Malvasia, Bobal, Churriaga, Desgrana und hauptsächlich die rote, sehr seltene Sorte Moravia. Nun kommt der erste Wein davon auf den Markt. Ein betörender Duft von Cassis und Sauerkirschen strömt in die Nase. Am Gaumen komplex, tiefgründig und dabei doch ganz weich und sanft. Angesichts der Komplexität mit 12,5% erstaunlich niedriger Alkoholgehalt. Ein ganz feiner Wein, der aufgrund seiner Herkunft und des Alters der Rebstöcke schon ein wenig ehrfürchtig macht.

JG 2021 89/100 Punkte Parker

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	Tierra de Castilla
Rebsorte:	Moravia
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	geschmortem Salzwiesenschaf, reifem Manchegokäse, Pimientos de Padrón
Artikel-Nr.	35279
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-002-CM
Schweflige Säure frei (mg/l)	41
Gesamtsäure (g/l)	4,7
Restzucker (g/l)	3,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	76
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	ausgewogen

