

MIRASOLES Monastrell Jumilla D.O.

Dieser gehaltvolle, warmherzige Jumilla aus 100 % Monastrell kommt von Pablos neuestem Experimentierfeld. Die 200 ha große Finca el Omillo hat schon zu Römerzeiten Wein produziert. Aktuell erlebt sie die Umstellung von Bio auf Biodynamie. Ein dichter, einladender Wein mit dunkler Frucht, feinen Noten exotischer Gewürze und für die Sorte Monastrell typisch angenehmen Tanninen.

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	Jumilla
Rebsorte:	Monastrell
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	kräftigen Gemüseintöpfen, mildem Käse
Artikel-Nr.	35508
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-002 CM
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	36
Gesamtsäure (g/l)	4,6
Restzucker (g/l)	2,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	65
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	ausgewogen

