

MIRASOLES MADERA Monastrell Jumilla D.O.

In der Region Jumilla haben es die Reben nicht leicht. Karge Böden und extrem wenig Niederschlag lassen nur niedrige Erträge zu. Der Lohn sind Aromentiefe und Konzentration, solange es der Winzer schafft, die Alkoholwerte im Zaum zu halten. Das ist hier gut gelungen. Der Wein reift zwei Jahre im großen Holzfass (MADERA). Konzentrierte Aromen von getrockneten, dunklen Früchten und Zartbitterschokolade in der Nase. Am Gaumen geschmeidig und gehaltvoll zugleich, erinnert an Großmutter's Rumtopf.

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	Jumilla
Rebsorte:	Monastrell
Jahrgang:	2016
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	geschmortes Lamm mit Kräutern und schwarzen Oliven, reifer Manchegokäse
Artikel-Nr.	35509
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-024-MU
Schweflige Säure frei (mg/l)	23
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	3,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	90
Vorhandener Alkohol (Vol%)	16,3
Weinstil	Holzfass

