

MIRASOLES Appassimento

Durch die Trocknung der Trauben am Stock konzentrieren sich die Inhaltsstoffe und damit auch der Zucker in den Trauben. Die Weine haben deshalb einen höheren Alkoholgehalt und konzentriertere Aromen. Das Verfahren nennt sich Appassimento. In der Nase intensiver Duft von Amarenakirschen und Brombeeren, am Gaumen schöne Portweinaromatik, weich und trotz großer Fülle sehr geschmeidig mit samtigen Tanninen. Würzig und nachhaltig.

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	Zentralspanien
Rebsorte:	Monastrell
Jahrgang:	2023
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Wein
Geschmack:	halbtrocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Pfeffersteaks, gut greiften Käsespezialitäten
Artikel-Nr.	35510
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-002-CM
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	11,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	112
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,8
Weinstil	kräftig

