

ARRIBURRA GRAN FUDRE Tinto Selección

Nach der sechsmonatigen Lagerung im 3.000l Eichenholzfass, GRAN FUDRE, kommt der Wein bereits trinkfertig auf die Flasche. Die steinigen Böden im extrem trockenen Klima der Region Jumilla zwingen die Rebe tief zu wurzeln. Das sorgt zwar für nur geringe Erträge, aber für aromatische Weine. Erdige Nase von dunklen Früchten, beim zweiten Schnuppern sind schwarze Oliven zu entdecken. Am Gaumen viel Sauerkirschfrucht, leicht pfeffrig mit etwas Grafit. Die seidigen Tannine und die kühle Stilistik sorgen für einen guten Trinkfluss. Edle Ausstattung mit Seidenpapier.

Erzeuger:	Bodegas Parra Jiménez
Anbaugebiet:	Spanien
Rebsorte:	Tempranillo
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	in Rotwein geschmortem dunklem Fleisch oder zu reifem Käse
Artikel-Nr.	35518
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-002-CM
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	35
Gesamtsäure (g/l)	4,7
Restzucker (g/l)	3,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	96
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,9
Weinstil	Holzfass

