Weinpass

Casa de la Ermita Tinto Jumilla D.O.P

Herrlich konzentrierte Frucht aus der trockenen und heißen Region Jumilla. Hier gibt es aufgrund des Klimas eine naturgegebene Ertragsreduzierung, was der Qualität nicht schadet. Die Rebsorte Monastrell bringt ihre klassische Fruchtigkeit ein, die Syrahtraube die passende Würze. In der Nase Sauerkirsche, Rote Johannisbeeren und Pflaumenkompott. Am Gaumen aromatische, intensive Aromen mit großer Fruchtlast und langem Abgang. Viel Wein fürs Geld!

Erzeuger:	Casa de la Ermita
Anbaugebiet:	Jumilla
Rebsorte:	Monastrell, Syrah
Jahrgang:	2023
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Tortilla mit Chorizo, mediterrane Gemüsepfanne
Artikel-Nr.	35540
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	ES-ECO-024-MU
Schweflige Säure frei (mg/l)	23
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	95
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,7
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.