



.....
PARRA
Jiménez
.....

PARRA JIMÉNEZ CRIANZA



Was diesen Wein besonders macht:

Eine besondere Auswahl an Tempranillo Trauben, welche besonders lange am Rebstock reifen dürfen. Der Wein wird in Eichenfässern ausgebaut und erhält so seine edle Raffinesse.

Rebsorte: Biologische Tempranillo 100%

Vinifikation und Reifung: Dies ist wahrscheinlich der beste Tempranillo Wein welchen die Familie Parra anbietet. Ausgesuchte Trauben dürfen zwei bis drei Wochen länger am Weinstock reifen bevor sie geerntet werden. Durch diese zusätzliche Zeit schenken die Trauben dem Wein mehr Komplexität und Delikatesse im Geschmack. Durch die Reifung in Eichenfässern aus französischem oder Amerikanischem Eischenholz erhält der Wein einen geschmeidigen Abgang.

Verkostung: Ein Wein mit einer hellen purpurnen Farbe. In der Nase, holzige Aromen und der Duft von schwarzer Kirsche, Himbeermarmelade und Erdbeerkuchenfüllung. Milde Beeren und Gewürzaromen Aromen, sowie ein faszinierender Geschmack nach schwarzen Pfeffer schmeicheln dem Gaumen.

Speiseempfehlung: Fleisch und Hühnchen vom Grill. Ausprobieren: Rindfleisch Eintopf.

Alkoholgehalt:: 13%

