



# PARRA Jiménez

## PARRA JIMÉNEZ GARNACHA



*Was diesen Wein besonders macht:*

*Ein trockener dunkler Rose Wein, perfekt für einen warmen Sommernachmittag. Gleichzeitig besitzt der Wein die Mineralität und Tiefe um das ganze Jahr über zu munden.*

**Rebsorte:** Biologische Garnacha 100%.

**Vinifikation und Reifung:** Hergestellt aus Garnacha Trauben und in Stahltanks fermentiert, mazerieren die Trauben lange genug um eine herrliche Rosé Farbe zu erhalten.

**Verkostung:** Ein pinker Wein mit lachsfarbigem Schimmer. In der Nase Erdbeer-, Himbeer- und Heidelbeeraromen, welche Platz lässt für nasse Stein und Schiefer Noten. Leicht, frisch und belebend am Gaumen.

**Speiseempfehlung:** Pizza, Salate, Fleischplatten und Scheibenkäse. Auch passend zu Brathähnchen, Schweinefleischgerichten und schwereren Gerichten.  
Ausprobieren: Barbecue

**Alkoholgehalt:** 13%



**BODEGAS PARRA JIMÉNEZ. Office and Winery**

Ctra. Pedernoso Km. 3.6. 16650 Las Mesas (Cuenca), Spain | Tel: +34 607 707 932 | Email: [info@bodegasparrajimenez.com](mailto:info@bodegasparrajimenez.com)  
[www.parrafamilyorganic.com](http://www.parrafamilyorganic.com)