



PARRA JIMÉNEZ GRACIANO



Was diesen Wein besonders macht:

Eine faszinierende Abhandlung mit den Aromen der seltenen und gefragten Graciano Traube

Rebsorte: Biologische Graciano 100%.

Vinifikation und Reifung: Der Wein wird mit Trauben hergestellt die von von besonderen Graciano Stöcken geerntet werden. Die Fermentation und der Ausbau findet in Stahltanks statt.

Verkostung: Ein dunkler rubinfarbener Wein. In der Nase entfalten sich Faszinierendes Aroma nach Pflaume, schwarzer Kirsche, Trüffel, schwarze Oliven und Waldbeeren. Auf der Zunge entfalten sich Aromen von getrockneten Pflaumen, Datteln und kandierten Kirschen sowie herzhaft Fleischaromen.

Speiseempfehlung: Herzhafte Suppen, gegrilltes Fleisch und Hartkäse.

Alkoholgehalt: 13%

