



.....
PARRA
Jiménez
.....

PARRA JIMÉNEZ TEMPRANILLO OHNE SULFITE



Was diesen Wein besonders macht:

Dieser Wein ist gutes Beispiel für einen La Mancha Tempranillo für jeden Tag oder einen besonderen Anlass.

Rebsorte: Biologische Tempranillo 100%

Vinifikation und Reifung: In Stahltanks fermentiert und ausgebaut.

Verkostung: Ein granatfarbener Wein. In der Nase die ursprünglichen Tempranillo Aromen von Himbeere über Erdbeere bis hin zu schwarzer Pflaume. Der Mund füllt sich mit dem Geschmack nach Erdbeeren, Waldbeeren und Pflaumenmus mit einem Hauch Kakao.

Speiseempfehlung: Braten, Steaks und gebratenem Putenfleisch. Ausprobieren: Schweinekotelett.

Alkoholgehalt: 13%

