



Expertise

Parajes del Valle Monastrell 2022

EAN-Code: 8 423110 755530
Artikelnummer: SR0315
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Jumilla
Hersteller: Bodega Parajes del Valle

Geschmack: Trocken
Alkohol: 13 % Vol
Restzucker: 0.47 g/l
Säure: 6.1 g/l

Rebsorten: 100% Monastrell
Farbe: Rubinrote Farbe
Vinifizierung: Alkoholische Fermentation in Edelstahl. Danach wird der Wein in Betontanks gefüllt. 10-30 Jahre alte, unveredelte Reben. 900 m hoch, sehr trocken, keine Bewässerung.
Beschreibung: Bio- DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-024). Ein eleganter und frischer Bio-Monastrell mit intensiven Aromen von Brombeeren und Nuancen von wilden Kräutern. So vielversprechend die Verheißung des Bouquets auch ist, so weich und seidig entfaltet sich dieser Rotwein am Gaumen. Herrlich ausgewogen mit angenehmen Tanninen – pur, irgendwie zart und rein. Ein gleichfalls leicht trinkbarer wie intensiver Wein, der sich nach dem Öffnen entwickelt und die Aromen mediterraner Berge und karger Landschaften in einem traumhaften Finale gipfeln lässt.
Trinktemperatur: 6°C - 8°C
Speiseempfehlung: Ziegenkäse, Reifer Käse, Walnüsse, Lachs,

Bio: ja	Holzausbau: nein
Vegan: ja	Reifegrad: Kein Barrique
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Bodega Parajes del Valle, Avenida de Murcia s/n, 30520 Jumilla, Murcia, Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO[®]
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de