



# Expertise

## Parajes del Valle Monastrell 2023

EAN-Code: 8 423110 755530  
Artikelnummer: SR0315  
VE: 6  
Füllmenge: 0.75 Liter  
Art: Rotwein  
  
Land: Spanien  
Region: Jumilla  
Hersteller: Bodega Parajes del Valle

Geschmack: Trocken  
Alkohol: 13 % Vol

Rebsorten: 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 Sulfit

**COPITO**<sup>®</sup>  
Wein & Sekt

COPITO GmbH  
Reichsbahnstrasse 92-96  
22525 Hamburg

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

[info@copito.de](mailto:info@copito.de)  
[www.copito.de](http://www.copito.de)