

Vivir Sin Dormir Vino Ecologico D.O. Jumilla



| | |
|-------------------------|---|
| Name: | Vivir Sin Dormir Vino Ecologico D.O. Jumilla |
| Artikel Nr.: | 9273 |
| Hersteller: | Bodegas Arráez |
| Herkunft: | Spanien |
| Region: | Jumilla |
| Rebsorte: | 100% Monastrell |
| Farbe / Art: | rot |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2022 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 14,5% |
| Beschreibung: | Purpurfarben im Glas. Wunderbar reife Aromen von Beeren und dunklen Früchten mit dezenten würzigen Anklängen von Pfeffer und Röstnoten. Gut strukturiert, vollmundig und weich mit langem Nachhall. |
| Herstellung: | Die Rebstöcke sind rund 30 Jahre alt und stehen auf lehm- und kalkhaltigen Böden im Westen der Provinz. Die Weinberge befinden sich auf 650m über dem Meeresspiegel und sind biologisch zertifiziert. Die Trauben werden spät geerntet, streng selektiert und im Keller gezielt verarbeitet, um die Persönlichkeit der Rebsorte Monastrell besonders hervorzuheben. Vier Monate in französischen Eichenholzfässern gereift. |
| Hersteller-information: | Das Familienweingut Bodegas Arráez wurde bereits 1950 gegründet und wird heute in dritter Generation von Toni Arráez geführt. Auf rund 80 ha Rebflächen entstehen hier fruchtige, leicht zugängliche und dennoch individuelle Weine, die ein breites Publikum ansprechen. Der unkonventionellen Philosophie des Weinguts entsprechen neben der Stilistik auch die originellen, unverwechselbaren Etiketten. |
| Servier-empfehlung: | Ideal in Kombination mit der mediterranen Küche. Empfohlene Trinktemperatur 12-15°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: <4 g/l Säuregehalt: 3,8 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 3-5 Jahre |