

PARAJES DEL VALLE
Terraje Monastrell
Jumilla DOP

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Parajes del Valle
Traubensorten:	Monastrell (Mourvèdre/Mataró)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben stammen von über 50-jährigen, wurzelechten Rebstöcken, aus Lagen auf 700 M.ü.M., welche nicht bewässert werden. Ausgebaut wird der Wein in grossen, 5000 Liter fassenden Holzfässern. Mit Aromen von reifen Pflaumen, Kirschkompott und Brombeeren, dazu fein würzige Noten von gerösteten Pinienkernen, einem Hauch von Nougat und den typischen Tönen von wilden, mediterranen Kräutern. Am Gaumen einladende Eleganz zeigend, mit schöner Frucht, saftigem Schmelz und feiner Gerbstoff Struktur.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Risotto mit Waldpilzen oder Chorizo, zu Lammschulter aus dem Ofen, oder zu geschmortem Kaninchen mit Pflaumen, aber auch zu Wildgeflügel und Fleisch vom Grill.

Produzent

Unsere Entdeckung aus Spanien. Ein aufstrebendes, spannendes Bio-Weingut, das erst 2018 gegründet wurde. Im Südosten Spaniens gelegen, erstrecken sich die Weinbergs Lagen auf Höhen von 400 bis 1000 M.ü.M. Es ist eine raue Gegend, mit strengen, kalten Wintern und heissen, trockenen Sommer. Jede Parzelle in diesen Lagen hat ihre Einzigartigkeit, aber allen gemeinsam ist ein ausgewogenes und lebendiges Umfeld, das die Grundlage für ausdrucksstarke Weine bildet. Von Beginn an dabei ist die junge, aber erfahrene Maria Jover, die auch Vegas Sicilia zu ihren früheren Arbeitgebern zählen darf. Mit ihrer Erfahrung erzeugt sie mit viel Enthusiasmus und Respekt für die Umwelt, zusammen mit ihrem Team Weine, welche die jeweiligen Eigenschaften der charakteristischen, trocken bewirtschafteten Weinberge der Region widerspiegeln.