

PARAJES DEL VALLE

Parajes del Valle Monastrell

Jumilla DOP



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Parajes del Valle
Traubensorten:	Monastrell (Mourvèdre/Mataró)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben für diesen reinsortigen Monastrell, stammen von 15-40-jährigen Rebstöcken, aus Lagen auf 600-800 M.ü.M. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von Waldbeeren, roten Pflaumen und Weichseln, dazu ein Touch von Cassis, unterlegt mit würzigen Noten von getrockneten Kräutern und einem Hauch von Darjeeling Tee. Am Gaumen saftige Beerenfrucht zeigend, mit gutem Trinkfluss und feinen Tanninen.

Empfehlung

Ein toller Begleiter zu einer edlen Vesper mit Iberico Schinken, Manchego Käse und anderen Spezialitäten. Aber auch zu Reisgerichten, Pasta mit Pilzen und zu Würsten oder 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 Vega 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.