



Graciano Parra Jiménez 2016

Bio-Wein

Würzig, charaktervoll und eigenständig

Winzer: Irjimpa

Region: La Mancha

Rebsorte: 100% Graciano

Farbe: rot

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Lamm, geschmortem Gemüse und zu Manchego

0.75 l – Bestellnummer n328616

Irjimpa La Mancha

Als Francisco, Javier und Luis Parra 1993 ihr Unternehmen Familia Parra Organic Imports gründeten, galten sie als Exzentriker mit ihren in Spanien wenig bekannten biodynamischen Prinzipien nach Rudolf Steiner. Heute sind die Brüder mit jährlich vier Millionen Flaschen die größten Bioweinproduzenten Europas. Die Region La Mancha liegt südöstlich von Madrid. Hier, in der Mitte des Landes, auf einem Hochplateau, beherrschen Schafherden, einsame Burgen und Windmühlen das Bild. Der ?Don Quixote? von Miguel de Cervantes, das berühmteste Werk der spanischen Literatur, wurde hier

geschrieben. Auf einer Seehöhe von 600 bis 1000 m sind die Reben heißen Tagen und sehr kalten Nächten ausgesetzt. Regnen tut es, wenn überhaupt, nur ein paar Tage im Jahr. So entstehen vollfruchtige Weine mit animierender Säure und exzellentem Trinkfluss. Die Inanna-Weine werden in einem eigens errichteten Biodynamiekeller in Carrascosa de Haro gemacht. In diesem energieautarken, zwölfckigen Kuppelbau will Javier Parra den Traum vom vollkommen natürlichen Wein verwirklichen. Dafür wird z.B. im gesamten Produktionsprozess auf Strom verzichtet.