



La Mancha DO Inanna Tempranillo 2015

Bio-Wein

**Pflaume, Rumtopf und feine Würze,
fruchtig, süffig, gefällig mit weichem
Tannin**

Winzer: Irjimpa

Region: La Mancha

Rebsorte: 100% Tempranillo

Farbe: rot

Ausbau: Amphore und Barrique

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Gegrilltem, Rindercarpaccio
und gereiftem Käse

0.75 l – Bestellnummer n329315

in 6er Holzkiste

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 Schafferden, 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, zwölfeckigen Kuppelbau will Javier Parra den Traum vom vollkommen natürlichen Wein verwirklichen. Dafür wird z.B. im gesamten Produktionsprozess auf Strom verzichtet.