



MILUVA BLACO + TINTO DEMETER Bodegas Irjimpa La Mancha Espagna Parra Jimenez



„Miluva“ – tausend Trauben! Ein Wein aus dem Besten, was Irjimpa zu bieten hat! 16 verschiedene weisse und rote Traubensorten geben diesem Wein ein Feuerwerk von Aromatik, Würzigkeit mit einem Hauch Exotik, Gefälligkeit, Fülle und Struktur, angenehme 12° Alkohol geben diesem Wein viel Frucht und machen ihn gefährlich süffig, den Sommerwein, den man auch etwas kühler trinken kann.



MILUVA BLANCO mit sechs verschiedene Rebsorten. Durch die unterschiedlichen Charakteristika der einzelnen Trauben entsteht so ein bunter und aromatischer Weisswein, der einfach nur Laune macht. Das Zeug ist rund, süffig, duftig und ausgewogen. Der perfekte Wein, um den neuen Liegestuhl einzuweihen.

MILUVA TINTO passt, nach Feierabend auf dem Balkon oder einfach so..... auch zu Tapas, Paella, hellem Fleisch, Fisch, Gemüsegratin und mild gewürzten asiatischen Gerichten
Servieren 10° - 12° C – vegan – biodynamisch - jetzt trinkreif – 12 % Alkohol - Lagerung 2-3 Jahre

Die Weine der Familie Parra gehören mittlerweile zu den am besten verkauften Bioweinen des Marktes und das völlig zu recht. Das Erfolgsrezept klingt einfach, aber es ist hart erarbeitet: grosser Fleiss, bei allem Humor konsequente Ernsthaftigkeit in der täglichen, qualitätsorientierten Arbeit, stimmige Weine in klarer Hierarchie, denen ein erstaunliches Qualitätsniveau zu vernünftigen Preisen gemeinsam ist. Die alten Betonfässer sind einem modernen Keller gewichen. Neue Weinberge wurden

angelegt, interessante, für die Region La Mancha neue Rebsorten gepflanzt.

Neben den 150 ha Rebfläche erfordern Getreide, Knoblauch, schwarzer Trüffel und eine 1000-köpfige Herde vom Aussterben bedrohter schwarzer Manchega-Schafe, deren Milch zu hervorragendem Käse verarbeitet wird, den Einsatz der Brüder. 2012 erhielten Sie die Zertifizierung nach Demeterrichtlinien. Im bewusst stromlosen Kuppelbau werden ausschliesslich Trauben, die durch die Arbeitskraft von Mensch und Tier (Esel) kultiviert werden, bei natürlichen Temperaturen in Amphoren und Holzfässern zu ganz besonderen Weinen ausgebaut. Alle Kellergeräte werden von Hand betrieben.

