



2023 Blue Label 18 Meses Biologisch

Bodegas Juan Gil, Jumilla

Typ	Rot
Herkunft	Rioja, Bodegas de la Marquesa
Qualitätsstufe	Bio-Produkt nach CH-Bio-006
Ausbau	18 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	7 - 9 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	15 %
Traubensorten	Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah
Grösse	75cl
Artikelnummer	67555722

Bemerkungen

Gegründet 1916 | Im Besitz der Familie Gil | 350 Hektar Rebfläche | Bestockt mit Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot Die Weine der 1916 durch Juan Gil Jiménez gegründeten Bodega prägen das Image der Region Jumilla bis heute. Auch die vierte Familiengeneration versteht es, mit den bewusst knapp gehaltenen Erträgen der bis zu hundert Jahre alten Weinberge konzentrierte, vollmundige und ausgewogene Weine zutage zu fördern, in denen sich die Monastrell-Traube vollends entfalten kann.

Degustationsnotizen

Intensives, tiefgründiges Bouquet, erinnert an Dörripflaumen, Tabak, Schwarztee, Leder, Rum. Enorme Fülle, sehr viel süßes Fruchtextrakt, dichte Tanninstruktur und portweinartige, wärmende Konsistenz, Noten von Schokolade im langen Abgang. Ungewöhnlicher Power-Wein!