



# 2022 Clio DO Jumilla

Bodegas El Nido

## Vegan

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Rotwein, Spanien
<b>Produzent</b>	El Nido Bodegas
<b>Qualitätsstufe</b>	DO
<b>Ausbau</b>	22 - 26 Monate in französische und amerikanische Eichenholzfässer
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 8 - 10 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	16 %
<b>Traubensorten</b>	Monastrell, Cabernet Sauvignon
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	40315722

## Bemerkungen

Bodegas El Nido ist das gemeinsame Projekt von Juan Gil, Jorge Ordonez, einer der führenden amerikanischen Importeure von spanischen Weinen, und Chris Ringland, australischer Produzent von höchstbewerteten Weinen. Eine solche Ansammlung von Experten in Jumilla kann nur eines bedeuten: Weltklasseweine! Die Trauben für den Clio stammen von 12 ha Cabernet Sauvignon und 32 ha sehr alten Monastrell Weinbergen, die einen sehr niedrigen Ertrag haben. Um Leseschäden zu verhindern, werden die Trauben in kleinen Körben geerntet. Danach folgt eine weitere sehr strenge Auslese. Dieses Meisterstück von El Nido verbringt 22 bis 26 Monate in französischen und amerikanischen neuen Barriques. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

## Passt zu

Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Grilladen, Wild und eine Zigarre.

**Degustationsnotizen**

Intensive Nase, in der Brombeeren und Heidelbeeren zum Vorschein kommen. Des Weiteren kandierte Frucht, Kaffee, Kakao und Lakritz. Sehr fein und elegant. Ein sehr geschmacksintensiver, kräftiger Wein. Konzentrierte, süsse Tannine. Langer und eleganter Abgang. Der absolute Kultwein aus dem Jumilla!