



2023 Juan Gil 110th Anniversary 1916-2026

Bio Bodegas Juan Gil, Jumilla

Typ	Rot
Herkunft	Jumilla, Juan Gil
Qualitätsstufe	Bio-Produkt nach CH-Bio-006
Ausbau	In kleinen Edelstahltanks
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 7 - 9 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Monastrell
Grösse	75cl
Artikelnummer	67558723

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.

Passt zu

Die Trauben stammen von biologisch bewirtschafteten Monastrell-Reben auf 700 Metern Höhe. Die Erträge sind gering, die Wurzeln greifen tief in steinige Kalkböden – das verleiht dem Wein Herkunft und Klarheit. Die Gärung erfolgt in kleinen Edelstahltanks mit neutralen Hefen, um die reine Ausdruckskraft und Eleganz der Rebsorte Monastrell zu bewahren.

Degustationsnotizen

In der Nase dunkle Früchte, Blaubeeren und Cassis, begleitet von Kakao, Lakritz und feinen Wildkräutern, getragen von einer eleganten, dezent gerösteten Note. Am Gaumen wirkt der Wein voll und mit seidig eingebundenen Tanninen sowie einer frischen, lebendigen Säure. Der Abgang ist langan haltend und verbindet erneut dunkle Frucht mit einer würzigen, eleganten Note.