



# 2023 Silver Label 12 Meses Sel. Especial

Bio Bodegas Juan Gil, Jumilla

93/100 Parker

|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Rot                                 |
| <b>Qualitätsstufe</b>      | Bio-Produkt nach CH-Bio-006         |
| <b>Ausbau</b>              | 12 Monate der besten Barriques      |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16 - 18 °C                          |
| <b>Trinkreife</b>          | Trinkbar bis 7 - 9 Jahre nach Ernte |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 14.5 %                              |
| <b>Traubensorten</b>       | Monastrell                          |
| <b>Grösse</b>              | 75cl                                |
| <b>Artikelnummer</b>       | 67557722                            |

## 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

Für den 12 Monastrell Selección Especial werden nur die besten Fässer jedes Jahrgangs ausgewählt. Einer unserer beliebtesten Weine im Sortiment! Zu Recht, bietet er doch enorm viel Weinvergnügen fürs Geld und dies ohne belanglos oder austauschbar zu wirken. Im Glas duftet er mit einer intensiven, dunklen Fruchtnote, Kirschen und Kirschsaff kommen einem in den Sinn. Daneben schimmern auch Noten von Kokos und Blüten durch. Satt und angenehm stoffig und

fällig, schöner Druck, weiches, feinkörniges Tannin, sehr schön ausbalanciert von frischer und saftiger Säure und feiner, lange nachklingender Kirschfrucht. Sehr lange Lagerung möglich aufgrund der Fassauswahl. AusbauDie Trauben für diesen Wein kommen aus alten Rebstöcken der eigenen Weinberge. Das kalkhaltige und felsige Terroir, sehr arm an Nährstoffen, ist ideal für die Entwicklung der Monastrell Traube. In kleinenahltanks vergoren und danach für 12 Monate in ausgewählten französischen Barriques ausgebaut. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan und neu auch