



2023 Silver Label 12 Meses Sel. Especial

Bio Bodegas Juan Gil, Jumilla

93/100 Parker

Typ	Rot
Produzent	Gil Family
Qualitätsstufe	Bio-Produkt nach CH-Bio-006
Ausbau	12 Monate der besten Barriques
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 7 - 9 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Monastrell
Grösse	1.5lt
Artikelnummer	67557923

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 Seleccion 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

Kirschsäfte kommen einem in den Sinn. Daneben schimmern auch Noten von Kokos und Blüten durch. Satt und angenehm stoffig und füllig, 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. Ausbau Die 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 kleinen Stahltanks vergoren und danach für 12 Monate in ausgewählten französischen Barriques ausgebaut. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan und neu auch