



Juan Gil 12

Selección Especial, Jumilla DOP, Bodegas Juan Gil (Bio)

Eine Perle aus Jumilla

Beschreibung:

Die Bodega Juan Gil ist ein kleines Familienunternehmen in Jumilla. Die Monastrell Trauben stammen von alten Weinbergen, die über 40- Jahre alt sind. Das Weinbaugebiet Jumilla ist ein Ort mit extremem Wetter und starken Kontrasten. Die Böden sind sehr karg und bieten nur geringe Erträge, dafür ermöglichen sie die idealen Bedingungen für den Ausbau der Sorte Monastrell.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Jumilla DOP

Ausbau: 12 Monate imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Monastrell

Artikelnummer: 1290623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Juan Gil 12

Selección Especial
Jumilla DOP

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.