



Clio

Jumilla DOP, Bodegas El Nido (Bio)

Ein Fest für die Sinne

Beschreibung:

Die Bodega Juan Gil ist ein kleines Familienunternehmen in Jumilla. Die Weinberge der Familie sind teilweise mit sehr alten Reben der autochthonen Rebsorte Monastrell bepflanzt. Die Böden in dieser Region sind sehr karg und trocken, was eine sehr kleine, aber aussergewöhnliche Traubenqualität hervorbringt.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas El Nido (Bio)

Ausbau: 22 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1290723

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clio

Jumilla DOP
Bodegas El Nido (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.