



## 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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Clio

Jumilla DOP  
Bodegas El Nido (Bio)

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