



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:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Jumilla DOP

Ausbau: 12 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Monastrell

Artikelnummer: 1290622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Juan Gil 12

Selección Especial
Jumilla DOP

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 93/100, Guía Peñín 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren