



## 2022 Clio

Jumilla DOP, Bodegas El Nido

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.

### **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:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Spanien

**Region:** Jumilla

**Produzent:** Juan Gil

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 26 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

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

**Artikelnummer:** 1290722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clio**

Jumilla DOP  
Bodegas El Nido

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien                                                                                                                                               |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                                                                                                                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon                                                                                                                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 26 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |