



## Juan Gil 12

Selección Especial, Jumilla DOP, Bodegas Juan Gil

Une perle de Jumilla

**Beschreibung:**

La Bodega Juan Gil est une petite entreprise familiale située à Jumilla. Les raisins de Monastrell proviennent de vieux vignobles de plus de 40 ans. La région viticole de Jumilla est un lieu aux conditions météorologiques extrêmes et aux forts contrastes. Les sols sont très pauvres et n'offrent que de faibles rendements, mais ils permettent en revanche des conditions idéales pour l'élevage de la variété Monastrell.

**Degustationsnotiz:**

**Accompagne idéalement:**

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

**Servierempfehlung:**

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

**Pays d'origine:** Espagne

**Produzent:** Jumilla DOP

**Viticulture:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006

**Vol. alcool:** 14.5%

**Artikelnummer:** 1290623

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Juan Gil 12**

Selección Especial  
Jumilla DOP

**Herkunft:** Espagne  
**Notation:** Score 18/20  
**Weinbau:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés