



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
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Monastrell
Artikelnummer:	1290622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Juan Gil 12

Selección Especial
Jumilla DOP

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 93/100, Guía Peñín 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Monastrell
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés