Jumilla Juan Gil 4 2023



Fruchtbetonter und weicher Monastrell aus der D.O.P. Jumilla in Spanien. Die Trauben stammen von rund 40 Jahre alten Rebstöcken und werden von Hand gelesen. Nach der temperaturkontrollierten Gärung im Edelstahltank reift der Wein etwa vier Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Dadurch verbindet er intensive Frucht mit feinen Holz- und Röstaromen. In der Nase zeigen sich reife Sauerkirschen und Pflaumen, begleitet von dezenten rauchigen Noten. Am Gaumen ist er vollmundig, weich und ausgewogen, mit angenehmer Säure, reifen Tanninen und einem mittellangen Abgang.

Artikelnummer	51628
Artikelname	Jumilla Juan Gil 4 2023
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Juan Gill
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	14%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Spanien
Region	Jumilla
Typ	Rotwein
Rebsorten	Monastrell
Qualitätsmerkmale	Vegan