

Juan Gil 12 Meses DOP



Herkunft	Spanien, Jumilla
Produzent	Juan Gil
Traubensorten	Monastrell
Flaschengrössen	75cl
Jahrgang	2015
Alkoholgehalt	15 %
Genussphase	2 bis 7 Jahre ab Ernte
Ausschenktemperatur	17 bis 19°C
Gebinde	Kar
Passt zu	Kalb, Rind, Lamm, Geflügel, Pasta, Pizza, Asiatischen Gerichten

Beschreibung

Ehemals Silver Label. Kräftiges Rot im Glas. In der Nase machen intensive und dunkle Fruchtnoten und Kirschen viel Freude. Feine Noten von Kokos und Blüten machen den Duft perfekt. Schön füllig und stoffig. Angenehm weich und gut ausbalanciert mit einer langen nachklingender Kirschfrucht.

Charakteristik

Ein Blockbuster im Schweizer Markt - der Juan Gil Silver Label. Die über 40 Jahre alten Rebstöcke zeigen was sie drauf haben. Kräftiges Rot im Glas. In der Nase machen intensive und dunkle Fruchtnoten und Kirschen viel Freude. Feine Noten von Kokos und Blüten machen den Duft perfekt. Schön füllig und stoffig. Angenehm weich und gut ausbalanciert mit einer langen nachklingender Kirschfrucht. Ein schöner Wein aus dem Jumilla der beinahe jeden Geschmack trifft.

Vinifikation

Aus über 40 jährigen Reben. In kleinen Stahltanks vergoren und danach für 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Walhalla