



2018 12 Monastrell "Seleccion Especial"

Hersteller: Bodegas Juan Gil
ARTIKEL-NR. 37099

Vinifikation/Ausbau:

Die Trauben für diesen Wein kommen aus alten Rebstöcken der eigenen Weinberge. Das kalkhaltige und felsige Terroir, sehr arm an Nährstoffen, ist ideal für die Entwicklung der Monastrell Traube. In kleinenahltanks vergoren und danach für 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

Charakter:

Ein Klassiker und einer unserer beliebtesten Weine im Sortiment! Zu Recht, bietet er doch enorm viel Weinvergnügen fürs Geld und dies ohne belanglos oder austauschbar zu wirken. Im Glas duftet er mit einer intensiven, dunklen Fruchtnote, Kirschen und Kirschsafft kommen einem in den Sinn. Daneben schimmern auch Noten von Kokos und Blüten durch. Satt und angenehm stoffig und füllig, schöner Druck, weiches, feinkörniges Tannin, sehr schön ausbalanciert von frischer und saftiger Säure und feiner, lange nachklingender Kirschfrucht.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	37099
Jahrgang	2018
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Jumilla
Land	Spanien
Rebsorte	100% Monastrell
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	15° - 17° C
Alkoholgehalt	15 % Vol.
Lagerpotential	2019 - 2025
Hersteller	Bodegas Juan Gil
Appellation	DOP
Passt zu	rotes Fleisch, weisses Fleisch, Geschmortes, Risotto