



## 2021 Juan Gil 12 Month Bio Bodegas Juan Gil

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Produzent      | <b>Bodegas Juan Gil</b> |
| Herkunft       | <b>Jumilla, Spanien</b> |
| Traubensorten  | <b>Monastrell</b>       |
| Flaschengrösse | <b>75 cl</b>            |

### Allergene

Enthält Sulfite

### Weinbeschrieb

Jugendliche Farbe. Anfänglich etwas verschlossen, nach Belüftung ein schönes und pures Bouquet zeigend: Dunkle Frucht, gewürzige Noten, erinnert auch an feine Kräuter. Füllig, satt und stoffig im Geschmack, aber sehr balanciert und fein strukturiert. Schöne aromatische Nachhaltigkeit, endet mit einer feinen Vanillnote vom Barriqueausbau. Am Anfang der Genussreife, wird sicher durch sachgerechte, kühle Lagerung noch etwas zulegen

### Vinifikation und Ausbau

Handernte. Die Trauben werden abgebeert und vergären in Stahltanks. Nach 25 Tagen wird gepresst, der Jungwein kommt in französische Barriques wo er 12 Monate reift.

### Passt zu

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, oder pikanter Pasta