



"Escudo de Armas" DOP Jumilla

Juan Gil
Spanien, Jumilla

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Ausbau für 20 Monate in 80% französischen und 20% amerikanischen Barriques

Charakter

Tiefes Dunkelrot; duftet in der Nase verführerisch und mit grosser Opulenz, Noten von dunklen Früchten, Früchtekompott, Kräuter und Gewürze, abgerundet mit würzigen und rauchigen Fassnoten; auf dem Gaumen schöne Dichte und Fülligkeit, gleichzeitig cremig, gut wahrnehmbare Tannine und rauchiger Touch; bis weit in den Abgang ein reifes Paket von Frucht und verschwenderischer Fülle

Dieser Wein wird vegan produziert.

Terroir

Aus Trauben von bis zu 80 Jahre alten Rebstöcken gekeltert.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, asiatische Gerichte, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	60% Monastrell, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2023 - 2029
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2019	Falstaff	90/100
------	----------	--------