



## "Escudo de Armas" DOP Jumilla

Juan Gil  
Spanien, Jumilla

CHF 41.00

### 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
------	----------	--------