



## "12" Selección Especial DOP Jumilla

Juan Gil  
Spanien, Jumilla

### Vinifikation

Gärung in Edelstahltanks, Ausbau und Reifung für 12 Monate in französischen Barriques

### Charakter

Sehr dunkles Kirschrot; dunkelfruchtiges, intensives Bouquet, Aromen von gekochten Zwetschgen, Zimt, Blütenduft, Kokos und Gewürznelken; am Gaumen enorm füllig, deutliche Fruchtsüsse, robuste und feinkörnige Tannine, würzige Noten wie Weihrauch und dunkle Kirschenfrucht

Dieser Wein wird vegan produziert.

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Grill, Risotto, Halbhart-Käse, Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	100% Monastrell
Trinkreife:	2024 - 2028
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

### Bewertungen

2022	Robert Parker	93/100
2021	Penin	93/100
2021	Robert Parker	93/100
2018	Robert Parker	93/100
2016	Robert Parker	91/100
2015	Robert Parker	92/100
2014	Falstaff	92/100
2013	Robert Parker	91/100

