



"El Nido" DOP Jumilla

Bodegas El Nido
Spanien, Jumilla

CHF 155.00

Vinifikation

Ernte in den letzten Oktoberwochen für beste Traubenqualität, Handlese in kleinen Körben, Selektion des besten Traubenguts, Ausbau und Reifung für 24 Monate in neuen französischen (für Monastrell) und amerikanischen (für Cabernet Sauvignon) Eichenfässern

Charakter

Tiefes Kirschrot mit hoher Dichte; ausdrucksstarke Note in der Nase von reifen schwarzen Beeren, komplexe Aromen von Gewürzen, Balsamico und ein Hauch Leder und Unterholz, feine Anklänge von Röstigkeit und Schokolade; am Gaumen kraftvoll und samtig mit intensiven Geschmack von Früchten, runde und reife Tannine; bis in den langen und angenehmen Abgang ein Topwein aus der Region Jumilla!

Limitierte Produktion: 5000 x 75cl Flaschen

Dieser Wein wird vegan produziert.

Terroir

Für El Nido werden 12 Hektar Cabernet Sauvignon und 32 Hektar Monastrell-Rebberge bearbeitet. Sämtliche Rebstöcke für "El Nido" und "Clio" sind mindestens 80-jährig und wurzelecht - entsprechend niedrig sind die Erträge und es entsteht nur eine limitierte Anzahl Flaschen pro Jahrgang.

Geschichte

Bodegas El Nido ist seit 2002 das gemeinsame Projekt von Juan Gil und Chris Ringland, australischer Produzent von höchstbewerteten Weinen.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Eintopf, Schmor-Braten, rassiger Halbhart-Käse, Hart-Käse, Zigarre

Technische Details

Traubensorten:

70% Cabernet Sauvignon, 30%
Monastrell

Trinkreife:

- 4062



Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2021	Robert Parker	94/100
2021	Penin	95/100