# "12" Selección Especial DOP Jumilla

Juan Gil
Spanien, Jumilla

CHF 20.90

## 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: | 2025 - 2029 |
| 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 |