

Juan Gil

Clio 2023



DO JUMILLA

BIO

Art. Nr.	1880
Rebsorten	Monastrell, Cabernet Sauvignon
Alkohol	14 % Vol.
Anbaugebiet	DO Jumilla
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Beide Trauben wurden separat in kleinen Fässern unter temperaturkontrolliert vinifiziert. Der Wein wurde in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift, um das gewünschte Maß an Komplexität zu erreichen.

Lage

Jumilla, eine der ältesten Weinregionen Spaniens, ist geprägt von kalkhaltigen, sandigen Böden und kontinentalem Klima. Diese Bedingungen fördern die Entwicklung von Monastrell, der Hauptrebsorte in Jumilla. Die Region hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einem dynamischen Weinbaugebiet entwickelt, bekannt für ihre tiefgründigen, kräftigen Rotweine und die Einführung neuer Rebsorten wie Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Das sehr warme, semi-aride Klima bringt konzentrierte Trauben hervor.

Verkostungsnotiz

Dunkles rubinrot. Kraftvoll und komplex mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, Kakao, Graphit, Zimt und schwarzem Pfeffer. Saftig und mundfüllend, strukturiert und ausgewogen mit reifem Tanninen und Noten von Pflaumen und Blaubeeren. Langer, fruchtig-balsamischer Abgang.

Das Weingut

Der Urgroßvater der heutigen Generation, Juan Gil Giménez, gründete 1916 diese Bodega im Herzen der Weinregion Jumilla. Die Enkel Juan Gil González und sein Bruder Paco formten zwei Generationen später aus der Bodega Juan Gil ein angesehenes Weingut, das für Qualität, Effizienz und Seriosität steht. Auch die Urenkel des Gründers, die Familie Gil Vera, vertritt mit aller Kraft diese Prinzipien. Das Weingut mit bis zu 600 ha Rebfläche liegt in der „Término de Arriba“, der höchsten Stelle im DOP Jumilla (700 m), wo seit Jahrhunderten qualitativ hochwertiger Wein angebaut wird.

