

JUAN GIL

Etiqueta plata 2023



DOP Jumilla

BIO

WEIN VOM STEIN

Art. Nr.	1872
Rebsorte	Monastrell
Alkohol	14 % Vol.
Anbaugebiet	DOP Jumilla
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Fermentation und lange Mazeration in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein etwa 12 Monate lang in französischen Eichenfässern gelagert, je nach Jahrgang.

Lage

Jumilla verfügt über ein warmes, mediterranes Klima mit kontinentalen Einflüssen. Sehr steinige, karge Böden auf Kalk-Sandstein. Z.T. hohe Weinberge am Beginn des Hochplateaus.

Verkostungsnotiz

Dieser Wein wurde aus Monastrell-Trauben von alten Weinbergen mit geringem Ertrag hergestellt, die auf Kalk- und kalkreichen Böden gepflanzt wurden. Das ergibt einen tief violett/schwarzen Wein mit explosiven Aromen von reifen Johannisbeeren, roten Beeren und rauchigen Noten. Reich, kraftvoll und voluminös beim ersten Schluck, samtig und saftig im Nachhall mit würzigen Röstnoten, die durch das französische Holz entstehen.

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.

