

JUAN GIL

Etiqueta amarilla 2024



DOP Jumilla

BIO

WEIN VOM STEIN

Art. Nr.	1871
Rebsorte	Monastrell
Alkohol	14 % Vol.
Anbaugebiet	DOP Jumilla
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Dieser Wein wird aus Trauben hergestellt, die aus Bio-Weinbergen stammen, die etwa 700 Meter über dem Meeresspiegel in den Gebieten rund um unser Weingut im Nordosten von Jumilla liegen. Er wird etwa 4 Monate in Fässern gereift, wobei die Dauer je nach Jahrgang variiert.

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

Intensive und lebendige kirschrote Farbe. Kräftig in der Nase, klar und komplex, mit sehr attraktiven fruchtigen Aromen, die Anklänge von reifen Früchten und Noten von Holz zeigen. Gut strukturiert am Gaumen, mit gutem Körper, lebendig und geschmackvoll, ausgewogen, mit angenehmem Mundgefühl und sehr guter Persistenz.

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.

