

## JUAN GIL

Pedrera tinto 2024



DOP Jumilla

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| <b>Art. Nr.</b>    | 1870              |
| <b>Rebsorte</b>    | Monastrell, Syrah |
| <b>Alkohol</b>     | 13 % Vol.         |
| <b>Anbaugebiet</b> | DOP Jumilla       |
| <b>Allergene</b>   | Enthält Sulfite   |

### Herstellung

Temperaturkontrollierte, kühle Gärung in Edelstahl, um einen unkomplizierten, saftigen Rotwein zu produzieren.

### 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

Tiefes Kirschrot. Der Wein zeigt intensive Aromen von Schwarzkirsche, wilden Beeren, Wildkräutern und Mineralien. Die Tannine sind leicht, aber fest, die Säure hell und frisch.

### 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.

