

JUAN GIL

Pedrera rosado 2025



DOP Jumilla

Art. Nr.	1869
Rebsorte	Tempranillo, Syrah
Alkohol	13 % Vol.
Anbaugebiet	DOP Jumilla
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Temperaturkontrollierte, kühle Gärung in Edelstahl, um einen unkomplizierten, frisch-fruchtigen Rosé 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

Helles, leuchtendes Rosa. Lebendige Aromen von roter Johannisbeere, Granatapfel und Blutorange, mit einer Nuance von weißem Pfeffer. Würzig und dicht, mit präzisen Aromen von roten Früchten und Zitrusfrüchten, sehr erfrischend mit gutem Nachhall.

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.

