



"12" Selección Especial DOP Jumilla

Juan Gil
Spanien, Jumilla

Vinifikation

Gärung in Edelstahltanks, Ausbau und Reifung für 12 Monate in französischen Barriques

Charakter

Sehr dunkles Kirschrot; dunkelfruchtiges, intensives Bouquet, Aromen von gekochten Zwetschgen, Zimt, Blütenduft, Kokos und Gewürznelken; am Gaumen enorm füllig, deutliche Fruchtsüsse, robuste und feinkörnige Tannine, würzige Noten wie Weihrauch und dunkle Kirschenfrucht

Dieser Wein wird vegan produziert.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Grill, Risotto, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Monastrell
Trinkreife:	2024 - 2028
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2021	Penin	93/100
2021	Robert Parker	93/100
2018	Robert Parker	93/100
2016	Robert Parker	91/100
2015	Robert Parker	92/100
2014	Falstaff	92/100
2013	Robert Parker	91/100