

## JUAN GIL PEDRERA

SKU: 11623



<b>Land</b>	Spanien
<b>Herkunft</b>	DOP Jumilla
<b>Weingut</b>	Juan Gil
<b>Rebsorte</b>	75% Monastrell, 25% Syrah
<b>Beschreibung</b>	Dieser rassige Rotwein mit seinen feinen Aromen von Schwarzer Kirsche, Wildbeeren und Kräutern besitzt eine unaufdringliche Mineralität. Die Tannine sind dezent, aber präsent und die angenehme Frische machen diesen Rotwein zu einem wahren Allrounder
<b>Reifung</b>	Handlese, manuelle Traubenselektion, temperaturgesteuerte Gärung, Ausbau im Edelstahl.
<b>Boden</b>	Kreide
<b>Restzucker</b>	2,60 g/l
<b>Säure</b>	5,10 g/l
<b>Alkohol</b>	14,50 %Vol
<b>Trinktemperatur</b>	16°-18° Celsius
<b>Empfehlung</b>	Passt hervorragend zu würzigen Gerichten, gereiftem Käse und auch zu kräftigem Fleisch.



## Langtext

JUAN GIL – DOP JUMILLA Im Südosten Spaniens, in der Nähe des Mittelmeer liegt die Region Jumilla, die in der letzten Zeit für einige Überraschungen in der Weinwelt gesorgt hat. Die Weinberge liegen am Fuße von Bergen, die jeglichen mediterranen Einfluss abhalten. So ist das Klima vor allem trocken und geprägt von kontinentalen Temperaturextremen. Die exzellente Qualität erklärt sich durch kalkhaltige Böden, die den wenigen Regen gut speichern können sowie durch die Höhenlage von 400 – 800 m des Plateaus, das dafür sorgt, dass die Reben etwas kühler wachsen können. Wie in den benachbarten Weinregionen fokussiert man sich auch hier auf die Rebsorte Monastrell (Synonym: Mourvèdre). Sie nimmt über 80 % der Rebfläche ein und ist für das extrem warme und trockene Klima wie geschaffen. Die Weine fallen dunkel fruchtig, würzig pfeffrig und mit kraftvollem aber geschliffenem Tanningerüst aus. Hinzu kommt die ausgeprägte Mineralität, die die Struktur der Weine angenehm unterstützt. Jumilla ist das El Dorado für exzellente, kräftige Rotweine und das zu einem kleinen Preis.