



2017 CLIO

Hersteller: Bodegas El Nido
ARTIKEL-NR. 36560

Vinifikation/Ausbau:

Bodegas El Nido ist das gemeinsame Projekt von Juan Gil, Jorge Ordonez, einer der führenden amerikanischen Importeure von spanischen Weinen, und Chris Ringland, australischer Produzent von höchstbewerteten Weinen. Eine solche Ansammlung von Experten in Jumilla kann nur eines bedeuten: Weltklasseweine! Die Trauben für den Clio stammen von 12 ha Cabernet Sauvignon und 32 ha sehr alten Monastrell Weinbergen, die einen sehr niedrigen Ertrag haben. Um Leseschäden zu verhindern, werden die Trauben in kleinen Körben geerntet. Danach folgt eine weitere sehr strenge Auslese. Dieses Meisterstück von El Nido verbringt 22 bis 26 Monate in französischen und amerikanischen neuen Barriques. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

Charakter:

Schönes Kirschrot mit granatrotem Rand. Intensive Nase, in der Brombeeren und Heidelbeeren zum Vorschein kommen. Des Weiteren kandierte Frucht, Kaffee, Kakao und Lakritz. Sehr fein und elegant. Ein sehr geschmacksintensiver, kräftiger Wein. Konzentrierte, süsse Tannine. Langer und eleganter Abgang. Der absolute Kultwein aus dem Jumilla!

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36560
Jahrgang	2017
Geschmack	trocken
Weinstil	üppig & voluminös
Anbauregion	Jumilla
Land	Spanien
Rebsorte	30% Cabernet Sauvignon 70% Monastrell
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	16° - 18° C
Alkoholgehalt	15.5 % Vol.
Lagerpotential	2015 - 2030
Hersteller	Bodegas El Nido
Appellation	DO
Passt zu	rotes Fleisch, Grilladen, Wild, Zigarre