



2017 El Nido

Hersteller: Bodegas El Nido
ARTIKEL-NR. 36562

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. Dann werden sie an Triage-Tische gebracht, wo nur die Besten der Besten ausgewählt werden. Danach verbringt der Wein 24 Monate in französischen und amerikanischen neuen Eichenfässern, wo er die typische Komplexität erhält. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

Charakter:

Sehr dunkles Kirschorot, fast schwarz. Hohe Farbdichte, sauber und glänzend mit dichten Tränen. Ausdrucksstarke Aromen von reifen schwarzen Beeren, zusammen mit einem intensiven und komplexen Aroma von Gewürzen, Balsamico, Röstnoten und Schokolade mit einem Hauch von Leder und Unterholz. Sehr cremig mit milchigen Noten. Kraftvoll, samtig, naschhaft und intensiv im Geschmack mit viel Frucht. Runde, reife und gut eingebundene Tannine, wenn auch noch sehr jugendlich. Ein sehr langer und angenehmer Abgang, mit guter Persistenz. Sehr limitierte Flaschenanzahl vorhanden, der absolute Topwein aus der Region Jumilla.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36562
Jahrgang	2017
Geschmack	trocken
Weinstil	üppig & voluminös
Anbauregion	Jumilla
Land	Spanien
Rebsorte	70% Cabernet Sauvignon 30% Monastrell
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	16° - 18° C
Alkoholgehalt	16 % Vol.
Lagerpotential	2015 - 2035
Hersteller	Bodegas El Nido
Appellation	DO
Passt zu	rotes Fleisch, Grilladen, Wild, Zigarre