



## 2018 12 Monastrell "Seleccion Especial"

Hersteller: Bodegas Juan Gil  
ARTIKEL-NR. 37099

### Vinifikation/Ausbau:

Die Trauben für diesen Wein kommen aus alten Rebstöcken der eigenen Weinberge. Das kalkhaltige und felsige Terroir, sehr arm an Nährstoffen, ist ideal für die Entwicklung der Monastrell Traube. In kleinenahltanks vergoren und danach für 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

### Charakter:

Ein Klassiker und einer unserer beliebtesten Weine im Sortiment! Zu Recht, bietet er doch enorm viel Weinvergnügen fürs Geld und dies ohne belanglos oder austauschbar zu wirken. Im Glas duftet er mit einer intensiven, dunklen Fruchtnote, Kirschen und Kirschsafft kommen einem in den Sinn. Daneben schimmern auch Noten von Kokos und Blüten durch. Satt und angenehm stoffig und füllig, schöner Druck, weiches, feinkörniges Tannin, sehr schön ausbalanciert von frischer und saftiger Säure und feiner, lange nachklingender Kirschfrucht.

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	37099
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	kräftig & würzig
<b>Anbauregion</b>	Jumilla
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	100% Monastrell
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	15° - 17° C
<b>Alkoholgehalt</b>	15 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2019 - 2025
<b>Hersteller</b>	Bodegas Juan Gil
<b>Appellation</b>	DOP
<b>Passt zu</b>	rotes Fleisch, weisses Fleisch, Geschmortes, Risotto