



2017 Escudo de Armas

Hersteller: Bodegas Juan Gil
ARTIKEL-NR. 36765

Vinifikation/Ausbau:

Von Hand geerntet, in 40 hl Stahltanks auf der Maische vergoren und 20 Monate in 80% französischen und 20% amerikanischen Barriques ausgebaut. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

Charakter:

Eine Spezialabfüllung in kleiner Auflage. Ein verführerischer, opulenter Wein mit tiefdunklem Rot und einem tiefgründigem Bouquet. Duft nach dunklen Früchten und Kompott, Veilchen, Kräutern, Gewürzen und etwas Rauch. Vollmundig mit grosser Fülle, feine aber solide Gerbstoffe, cremig und dicht, dabei mit einer herrlichen, saftigen Frucht auf der Zunge die unglaublich lange anhält. Das Konzentrat aus uralten Reben, hervorragendem Terroir und generationenlanger Erfahrung im Weinbau.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36765
Jahrgang	2017
Geschmack	trocken
Weinstil	samtig & üppig
Anbauregion	Jumilla
Land	Spanien
Rebsorte	25% Cabernet Sauvignon 60% Monastrell 15% Syrah
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	16° - 18° C
Alkoholgehalt	15.5 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2026
Hersteller	Bodegas Juan Gil
Appellation	DOP