



2020 Black Label 75 cl. DOP Jumilla, Bodegas Juan Gil

Typ	Rotwein
Produzent	Bodegas Juan Gil 30520 Jumilla
Spezifikation	vegan
Ausbau	Der Wein reift für 22 Monate in 60% französischer und 40% amerikanischer Eiche, was die Exklusivität dieses hedonistischen Weins noch unterstreicht.
Ausschanktemperatur	15° - 18° C.
Trinkreif	bis 10 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	15.5 %
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Monastrell, Syrah
Grösse	75 cl.
Artikelnummer	3003120276

Bemerkungen

Die Weine der 1916 durch Juan Gil Jiménez gegründeten Bodega prägen das Image der Region Jumilla bis heute. Auch die vierte Familiengeneration versteht es, mit den bewusst knapp gehaltenen Erträgen der bis zu hundert Jahre alten Weinberge konzentrierte, vollmundige und ausgewogene Weine zutage zu fördern, in denen sich die Monastrell-Traube vollends entfalten kann. Juan Gil ist immer noch ein Phänomen und der Grundpfeiler des Erfolgs der Gil Familie. Diese Weine haben das Image des Weinlands Spaniens mit umgekrempelt, gehören zu den Pionieren der Moderne und sind heute noch so frisch und begehrt wie zur Zeit der Gründung des Weinguts. Bedingung war der unerschütterliche Glaube in den Monastrell. Fast 100 Jahre Wissen und Erfahrung mit diesen autochthonen Reben stecken in jeder Flasche Juan Gil.

Degustationsnotizen

Wir haben es hier mit einem äusserst kraftvollen Wein zu tun. Aus dem Glas strömen reiche Aromen von reifen dunklen Früchten und Beeren, Fruchtmark, cremige Eiche und balsamische Kräuternoten in die Nase, welche sich in ein royales Aromenspektrum auffächern. Im Gaumen dann nobles, noch straffes Tannin mit einer ausgezeichneten und gut eingebundenen Säure, das edle Holz hat sich perfekt in den Wein integriert, was für eine hervorragende Balance sorgt. Das Lagerpotential ist enorm. Vor dem Genuss mindestens eine Stunde dekantieren. Der Wein wird jedoch einiges an Komplexität zulegen.