



## Escudo de Armas DOP 2018

Bodegas Juan Gil

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Spanien, Jumilla
<b>Produzent</b>	Bodegas Juan Gil
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°C-18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	15.5 %
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon, Monastrell, Syrah
<b>Ausbau</b>	im Barrique
<b>Passt zu</b>	Braten, Grilladen
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Artikelnummer</b>	95009771

### Bemerkungen

Die Bodega Juan Gil ist ein kleines Familienunternehmen in Jumilla in Südostspanien, das mit teils sehr alten Reben der autochthonen Sorte Monastrell (Mourvèdre) hochwertige Weine zu moderaten Preisen produziert. Die Böden dieser heissen Region sind überaus karg und trocken, wodurch auf JUAN Gil kleine Erträge von aussergewöhnlicher Qualität geerntet werden können.

### Degustationsnotizen

Ein üppiger, verführerischer Wein mit einem komplexen Bouquet. In der Nase entfalten sich Aromen von dunklen Früchten und Kompott, begleitet von Veilchen, Kräutern, Gewürzen und einem Hauch Rauch. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und kraftvoll, mit feinen, aber robusten Tanninen, cremiger Dichte und einer intensiven, saftigen Fruchtigkeit, die beeindruckend lange nachhallt. Der Escudo de Armas von Juan Gil vereint die Essenz uralter Reben, herausragendes Terroir und jahrhundertealte Weinbaukunst.

### Passt zu

Hartkäse, Grilladen und rotem Fleisch.