

José Gil San Vicente de la Sonsierra Rioja DOCa 75cl



75 cl

 ES - Rioja - 2023 José Gil

Helles Rubin. Duft nach roter Kirsche, Granatapfel und Veilchen, dazu Kräuter und Graphit. Am Gaumen trocken, seidig und fokussiert, mit klarer, kühler Frucht, feiner Säure und sehr feinem, kreidigem Tannin. Der Abgang ist lang, straff und mineralisch. 2023 zeigt weniger Wärme und mehr Balance als 2022 vergoren in Beton mit Naturhefen, teils ganze Trauben, anschliessend Reife in Beton und grossen alten Fässern, um Frische, Eleganz und Herkunft maximal zu bewahren.

	Traubensorte	Tempranillo/Garnacha/Viura/Garnacha Blanca
	Herkunft	Rioja
	Produzent	José Gil
	Vinifikation	Organisch bewirtschaftete, alte Parzellen Co-Fermentation der Sorten teilentrappelt/teilweise ganze Trauben Gärung in Beton Ausbau ohne neues Holz minimale Eingriffe.
	Charakter	Helles Rubin. Duft nach roter Kirsche, Granatapfel und Veilchen, dazu Kräuter und Graphit. Am Gaumen trocken, seidig und fokussiert, mit klarer, kühler Frucht, feiner Säure und sehr feinem, kreidigem Tannin. Der Abgang ist lang, straff und mineralisch. 2023 zeigt weniger Wärme und mehr Balance als 2022 vergoren in Beton mit Naturhefen, teils ganze Trauben, anschliessend Reife in Beton und grossen alten Fässern, um Frische, Eleganz und Herkunft maximal zu bewahren.
	Passt zu	Iberico, Kräuterhuhn, Pasta mit Ragù, Manchego
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2031 geniessen, 15-17 °C
	Artikel Nr.	09747/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Rotweine