





ROTWEINE

La Servil Jumilla DO 75 cl



75 cl

 ES - Jumilla DO - 2022

 Bodegas Stratum Wines

Transparentes Rubinrot. In der Nase rote Kirsche, Himbeere und Granatapfel, dazu mediterrane Kräuter, Pfeffer und kühle Kreidenoten. Am Gaumen trocken, saftig und fokussiert, mit seidig geschliffenem Tannin, lebendiger Säure und salziger, kalkiger Mineralität. Langer, würzig-frischer Nachhall. Alte, teils wurzelechte Reben aus dem Weinberg El Cenajo (1954-1956, 900-960 m) auf Kies und kalkigem Sand spontan in Holz vergoren, 14 Monate im 5.000/8.000 l Foudre gereift, unfiltriert abgefüllt.



Traubensorte

Monastrell 94 %, Blanquilla, Moravia Agria, Rojal 6 % gesamt.



Herkunft

Jumilla DO



Produzent

Bodegas Stratum Wines



Vinifikation

Handlese Gärung mit Naturhefen in Holzbottichen Ausbau im großen Foudre Abfüllung ohne Schönung/Filtration.



Charakter

Transparentes Rubinrot. In der Nase rote Kirsche, Himbeere und Granatapfel, dazu mediterrane Kräuter, Pfeffer und kühle Kreidenoten. Am Gaumen trocken, saftig und fokussiert, mit seidig geschliffenem Tannin, lebendiger Säure und salziger, kalkiger Mineralität. Langer, würzig-frischer Nachhall. Alte, teils wurzelechte Reben aus dem Weinberg El Cenajo (1954-1956, 900-960 m) auf Kies und kalkigem Sand spontan in Holz vergoren, 14 Monate im 5.000/8.000 l Foudre gereift, unfiltriert abgefüllt.



Passt zu

Kräuterhuhn, Lammkoteletts, Tapas, Pilzragout



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2029 geniessen, 16-18 °C



Artikel Nr.

09764/22



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2022



Weintyp

Rotweine