ROTWEINE

La Servil Jumilla DO 75 cl



75 cl | ES - Jumilla - 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
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