ROTWEINE

El Tiempo que nos Une Jumilla DO 75 cl



75 cl | ES - Jumilla - 2024 | Bodega Cerrón

Dunkles Purpur. In der Nase schwarze Johannisbeeren, Pflaume und Kirsche, dazu Pfeffer, balsamische Nuancen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen trocken, saftig und kühl, mit kernigem, reifem Tannin, präziser Säure und kalkiger, leicht salziger Mineralität. Langer, würzig-fruchtiger Abgang. 100% Monastrell von hoch gelegenen Kalklagen auf 850-900 m in Jumilla Handlese, spontane Gärung im Zement, 40-50% ganze Trauben sanfte Pressung MLF in Fudern, Ausbau 10-12 Monate im Holz.

Traubensorte	Monastrell
Herkunft	Jumilla
Produzent	Bodega Cerrón
Vinifikation	Biodynamisch/ökologisch bewirtschaftete Parzellen Handlese 40-50% ganze Trauben spontane Gärung in Zement-Lagares sanft gepresst malolaktisch in grossen Fudern anschliessender Ausbau 10-12 Monate.
Charakter	Dunkles Purpur. In der Nase schwarze Johannisbeeren, Pflaume und Kirsche, dazu Pfeffer, balsamische Nuancen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen trocken, saftig und kühl, mit kernigem, reifem Tannin, präziser Säure und kalkiger, leicht salziger Mineralität. Langer, würzig-fruchtiger Abgang. 100% Monastrell von hoch gelegenen Kalklagen auf 850-900 m in Jumilla Handlese, spontane Gärung im Zement, 40-50% ganze Trauben sanfte Pressung MLF in Fudern, Ausbau 10-12 Monate im Holz.
Passt zu	Grilladen, Lammspiesse, Eintopf, Hartkäse
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 geniessen, 16-18 °C
Artikel Nr.	09757/24
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2024
Weintyp	Rotweine