


# El Tiempo que nos Une Jumilla

## DO 75 cl



75 cl

 ES - Jumilla DO - 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 DO



### 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