

El Tiempo que nos Une Jumilla DO 75 cl



75 cl

ES - Jumilla DO - 2024

a 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.

	Traubensort	E
7770	i i aubelisoi t	C

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.



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

見

Trinkempfehlung Jetzt bis 2029 geniessen, 16-18 °C

(#)

Artikel Nr. 09757/24

 Λ

Inhalt 75 cl

....

Jahrgang 2024



Weintyp Rotweine