



Clio Jumilla DO 2022 Bodegas El Nido

Weingut

Mehr als ein Jahrhundert ist vergangen, seit die Familie Gil ihren ersten Wein abgefüllt hat. Mit viel Geduld und Respekt vor dem Land der Vorfahren kümmert sich die neue Generation noch heute um die alten Rebstocke. Und das Unternehmen wächst stetig weiter, indem man kleine Weingüter aus den wichtigsten Weinregionen Spaniens integriert. Dabei vereint das Streben nach der perfekten Qualität die Auswahl von Weinen unterschiedlicher Herkunft. Verschiedene Weintypen, jedoch stets geprägt von autochthonen Rebsorten – das ist die Philosophie der Gil Family, welche hoffentlich noch für viele weitere Jahre Bestand haben wird!

Tipp

Ebenso kultiger Zweitwein des legendären "El Nido". Etwas weniger wuchtig, dafür früher trinkreif und mit extra langem Finish...

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	377 kJ / 90 kcal
Kohlenhydrate:	0,4 g
davon Zucker	0,4 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Jumilla DO
Alkoholgehalt:	15.50 % Vol.
Restzucker:	3.90 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Jumilla
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon

Vinifizierung

Die Trauben für den Zweitwein des El Nido "Clio" stammen ebenfalls von alten Monastrellweinbergen mit geringen Erträgen. Die Trauben werden in kleinen Körben gelesen um Druckstellen zu vermeiden. Anschließend wird das Lesegut zu den Triagetischen gebracht wo die besten Trauben ausgewählt werden. Nach der Vinifizierung reift der Wein 24 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Sensorik

Im Glas intensive, violette Farbe. In der Nase rauchige Noten, Unterholz, Brombeeren, Mineralik sowie Heidelbeeren und Brombeeren. Opulenter Wein, samtig und mit großer Dichte, würzige Aromen und eine langes Finish.

Passt gut zu

Krustenbraten in Schalotten-Pfeffersoße

Lagerfähig

15 Jahre