

DRINKS.

Bodegas Juan Gil Honoro Vera Organic Monastrell, Biologisch DO/MO 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 409613 |
| Alkoholgehalt | 14.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Spanien |
| Region | Jumilla |
| Abfüller | Viñas Familia Gil, Paraje de la Aragona, Carretera de Fuente Alamo, S/N, 30520 Jumilla, Murcia, Spain |
| Marke | Bodegas Juan Gil |
| Typ | Rotwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | fruchtbetonter, dichter Geschmack nach Pflaumen, Brombeeren und dunklen Kirschen mit einem Hauch von Tabak; daneben zeigen sich erdig-lederige Noten, balsamische Klänge und würzige Töne. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | aus 100% Monastrell |
| Etikette | grafisch |
| Bio | Ja |
| Vegan | Ja |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |



| | |
|-----------------|---|
| Tannin | Ja |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |
| Jahrgang | 2020 |
| Passend zu | Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Grill, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Weisses Fleisch |

Beschreibung

Im Jahr 1916 gründete Juan Gil Jiménez ein Weingut im Herzen der Ortschaft Jumilla, nördlich der Stadt Murcia. Über Generationen hinweg wurde das Gut innerhalb der Familie weitergegeben, bis 1981 der damalige Besitzer überraschend starb. Da die neun hinterbliebenen Kinder noch zu jung waren, um das Gut zu übernehmen, wurde es verkauft. Erst im Jahre 2001 konnten die Geschwister das Gut wieder in Betrieb nehmen und im Sinne ihres Vaters fortführen. Heute gehören zu dem Familienunternehmen insgesamt zehn Weingüter in neun renommierten, spanischen Appellationen. Insgesamt werden 1600 Hektar bewirtschaftet und 8.6 Millionen Flaschen pro Jahr abgefüllt. Der Hauptsitz und auch die grösste Anbaufläche befindet sich nach wie vor in Jumilla. Dort herrschen auch ideale Bedingungen für das gesunde Gedeihen der heimischen Rebsorte Monastrell. Die Trauben für den Honoro Vera stammen von biologisch bewirtschafteten Rebärten mit sehr niedriger Ausbeute. Obwohl im Jahr nur etwa 300 mm Niederschlag fallen, verzichten die Winzer auf eine künstliche Bewässerung. Der im Edelstahltank ausgebaute Rotwein harmoniert gut mit Reisgerichten, Pasta, Fisch, weissem Fleisch, Wurstwaren, Pilzen, Ziegenkäse, Gemüse und Hülsenfrüchten.