


La Servil Jumilla DO 75 cl














75 cl

 ES - Jumilla - 2022

 Bodegas Stratum Wines

Transparentes Rubinrot. In der Nase rote Kirsche, Himbeere und Granatapfel, dazu mediterrane Kräuter, Pfeffer und kühle Kreidenoten. Am Gaumen trocken, saftig und fokussiert, mit seidig geschliffenem Tannin, lebendiger Säure und salziger, kalkiger Mineralität. Langer, würzig-frischer Nachhall. Alte, teils wurzelechte Reben aus dem Weinberg El Cenajo (1954-1956, 900-960 m) auf Kies und kalkigem Sand spontan in Holz vergoren, 14 Monate im 5.000/8.000 l Foudre gereift, unfiltriert abgefüllt.

-  **Traubensorte** Monastrell 94 %, Blanquilla, Moravia Agria, Rojal 6 % gesamt.
-  **Herkunft** Jumilla
-  **Produzent** Bodegas Stratum Wines
-  **Vinifikation** Handlese Gärung mit Naturhefen in Holzbottichen Ausbau im großen Foudre Abfüllung ohne Schöpfung/Filtration.
-  **Charakter** Transparentes Rubinrot. In der Nase rote Kirsche, Himbeere und Granatapfel, dazu mediterrane Kräuter, Pfeffer und kühle Kreidenoten. Am Gaumen trocken, saftig und fokussiert, mit seidig geschliffenem Tannin, lebendiger Säure und salziger, kalkiger Mineralität. Langer, würzig-frischer Nachhall. Alte, teils wurzelechte Reben aus dem Weinberg El Cenajo (1954-1956, 900-960 m) auf Kies und kalkigem Sand spontan in Holz vergoren, 14 Monate im 5.000/8.000 l Foudre gereift, unfiltriert abgefüllt.
-  **Passt zu** Kräuterhuhn, Lammkoteletts, Tapas, Pilzragout
-  **Trinkempfehlung** Jetzt bis 2029 genießen, 16☺18 °C
-  **Artikel Nr.** 09764/22
-  **Inhalt** 75 cl
-  **Jahrgang** 2022
-  **Weintyp** Rotweine