

Juan Gil Blanco *DOP*

Bodegas Juan Gil

Herkunft

Jumilla / Murcia

Rebstock

Moscatel

Farbe

Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft

An der Nase verführerische Aromen von Steinobst, tropischen Früchten, frischen Melonen und Kiwi.

Geschmack

Wunderbar frisch und lebhaft am Gaumen, exzellente Säure mit einem langen Abgang. Dies ergibt eine perfekte Harmonie zwischen der primären Frucht und der Säure.

Gradation

13.5% vol.

Vinifikation

Dieser Wein ist eine Sorte von Moscatel de Grano Menudo, die in den eigenen Weinbergen 700-800 M.ü.Meer angebaut werden. Auf sandiger und kalkhaltiger Erde mit grosser Sonneneinstrahlung wird die perfekte Reifung ideal begünstigt. Die Fermentation findet innerhalb von 25 Tagen in rostfreien Behältern aus Stahl bei einer maximalen Temperatur von 15°C. statt. Dieser Moscatel wird trocken ausgebaut und ist nicht süs.



weinonline.ch