

Juan Gil Blue Label 2020 75 cl 15.5%

Juan Gil Spanien Jumilla 75 cl 15.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein kraftvoller Rotwein aus Spanien mit intensiven Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und balsamischen Noten. 18 Monate in französischen und amerikanischen Barriques gereift.

Servierempfehlung

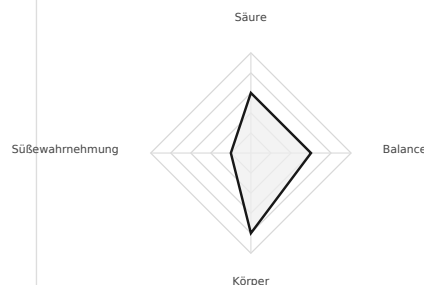
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Begleiter zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Brillant
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Granatrot
Viskosität	Hoch

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Reif
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Kraftvoll, Komplex, Holzwürzig
------	---

Aromatik

Frucht	Schwarze Johannisbeere, Schwarzkirsche, Feige
Weitere Aromen	Dunkle Schokolade
Gewürze	Muskatnuss, Anis

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Holzwürzig, Harmonisch
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Langer Barrique-Ausbau, Französisches Barrique
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Französische Eiche

Servieren

Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Wild, Hartkäse
-------------------	------------------------------------