The Liquor Store GmbH
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

Juan Gil 18 Meses Blue Label 2023 75 cl 15.5%

Juan Gil Spanien Jumilla 75 cl 15.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Kraftvoller, dichter Rotwein aus Monastrell, Cabernet Sauvignon und Syrah, 18 Monate in neuen Barriques gereift. Intensiv, komplex, portweinartig mit Noten dunkler Früchte, Schokolade und Tabak. Vegan zertifiziert.

Servierempfehlung

Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt ideal zu gegrilltem oder geschmortem Rindfleisch, Lammkoteletts, Wildgerichten und dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal für Liebhaber kraftvoller, ausdrucksstarker Rotweine und besondere Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

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

Struktur

Säure	**Mittel**
Alkoholwahrnehmung	**Wärmend**
Balance	**Harmonisch**
Körper	**Voll**
Süßewahrnehmung	**Trocken**
Tannin	**Hoch**
Tanningharakter	**Reif**
Textur	**Dicht**

Stil und Charakter

Stil	**Kraftvoll, Komplex, Konzentriert, Würzig, Holzwürzig**

Aromatik

Frucht	**Pflaume**
Gewürze	**Vanille, Zimt**

Abgang

Charakter	**Würzig, Samtig, Harmonisch, Intensiv**
Länge	**Lang**

Vinifikation

Barrique	**Barrique-Ausbau, Langer Barrique-Ausbau, Neues Barrique**
Flaschengärung	**Keine Flaschengärung**
Naturwein	**Kein Naturwein**
Holzausbau	**Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Neues Holz**
Bio / biologisch	**Vegan zertifiziert**

Servieren

Dekantieren	**30 bis 60 Minuten dekantieren**
Glas	**Bordeauxglas**
Serviertemperatur	**Temperiert servieren**

Begleitung

Speisenbegleitung	**Rindfleisch, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Hartkäse**