

**Preis: CHF 17.90**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2006 Juan Gil Silver Label
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Murcia
<b>Bereich:</b>	Jumilla
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Jumilla
<b>Volumenprozent:</b>	14.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Monastrell
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
<b>Degustation Notiz:</b>	Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. Aroma kraftvoll mit Noten von reifen, roten Beeren, Röstaromen und leicht rauchigen Tönen vom Ausbau in Barriques. Am Gaumen sehr lang, mit perfekter Balance zwischen Fruchtnoten, Holz und dem perfekt eingebundenen Alkohol, sowie grossartige Struktur mit reifen und süssen Tanninen. Sehr angenehm und erstaunlich leicht zu trinken.
<b>Bewertung:</b>	José Peñín 93 / 100
<b>Produzent:</b>	Bodegas Hijos de Juan Gil