

Caracol Serrano

Young 2006

Technical information

DO Jumilla

Traubensorten
Monastrell 60 %
Syrah 20 %
Cabernet Sauvignon 15 %
Petit Verdot 5 %

Weinbereitung
4 Monate Küfenlagerung
3 Monate Flaschenlagerung
3 Monate in Barriques aus
franz. und amerikanischer
Eiche für Petit Verdot.



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
MONASTRELL - SYRAH
CABERNET SAUVIGNON
T I N T O

PRODUCE OF SPAIN / ALC 13.5% BY VOL. / 750 ML

© JUMILLA S.R.L. - BOTTLED IN SPAIN

Die Basis besteht aus Monastrell-Trauben, die in ca. 600 m Höhe angebaut werden. Durch die extrem trockenen Klimaverhältnisse werden nur kleine Erntemengen erzeugt, bei sehr konzentriertem Traubengut, was auf sehr dunkelfarbene Weine mit erstaunlich feinen Aromen zurückzuführen ist.

Verkostung

Von tiefdunkler Farbe mit purpurroten Reflexen. Aromen nach Pflaumen, Brombeeren und Himbeeren mit einer subtilen Note nach Pfeffer, der nach der Dekantierung des Weins besonders hervortritt. Im Gaumen vollmundig, mit weichen Tanninen, harmonisch mit langem Abgang nach reifen Früchten.

Passt zu

rotem Fleisch, Grilladen, Gaspacho, Ziegenkäse

Auszeichnungen

Bronzemedaille bei Decanter World Wine Awards 2008 (UK)
Internationale Weinprämierung Wine Challenge 2007 (UK)
88 Punkte bei Wine Advocate 2007, von Robert Parker (Ernte 2005)