



VALENTIN  
WINE

D.O.P Jumilla, BIO

## La Servil 2019 Viña Cerrón

**CHF 18.50**

statt CHF 26.50

-  75cl
-  14%
-  Jumilla
-  Monastrell
- AN** 50007519

### Vinifikation

Ausbau für 6-8 Monate in 500l Holzfässern.

### Degustationsnotiz Nase

intensive Aromatik, schwarze Früchte, Kirschen, mediterrane Kräuter, Lavendel.

### Degustationsnotiz Gaumen

dichter, eleganter Auftakt, feingliedrig und elegant in der Struktur, der Wein wirkt frisch und animierend mit schön integrierten Tanninen, langanhaltender, mineralischer Abgang.

### Passt zu

fettigen Würsten, deftigen Schmorgerichten.

### Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

### Produzent

Die Familie Cerrón hat die Bodega 1895 gegründet. Lange wurde einfacher Wein produziert, der an die lokale Bevölkerung verkauft wurde. Nach gut 50 Jahren gemütlichem Daseins, begann das Unternehmen immer mehr zu florieren, so dass ab 1950 kontinuierlich vergrößert wurde. Der kreative Kopf des Familienunternehmens ist heute der junge Juan José – genannt Juanco - er hat die gesamte Weinlinie mit witzig-nostalgischen Etiketten versehen. Unter dem coolen Slogan „The New Generation of Old World Wines“ entstehen fantastisch dichte Weine mit Charakter und enormer Aromafülle.

### Region

Das Weinbaugebiet Jumilla liegt in der Region Murcia. Murcia befindet sich an der südlichen Levante, die die Ostküste Spaniens beschreibt. Das Klima ist besonders trocken und heiss mit langen Dürreperioden. Die Felder gleichen einer kargen Steppenlandschaft. Aufgrund des hohen Kalksteinanteils in den Böden, wird die Feuchtigkeit gespeichert. Aus dieser Region kommen äusserst rustikale und alkoholstarke Weine. Zu 80% werden in Jumilla Monastrell-Trauben auf rund 41'000 Hektaren angebaut. Die Reben liegen auf 400 bis 1000 Meter über Meer., Trauben von wurzelechten Rebstöcken, gepflanzt Anfangs des 20. Jahrhunderts.

---

VALENTIN WINE, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina

T +41 81 838 84 85, [info@valentin-wine.ch](mailto:info@valentin-wine.ch), <https://www.valentin-wine.ch/>

Seite 1/1