



Vergani

LA SERVIL MONASTRELL JUMILLIA DO DEMETER STRATUM WINES 75CL



Jumillia DO, Stratum Wines, Jumilla, Spanien

Geschmack	
	Trocken Süß
	Fruchtig / Weich Würzig / Herb
	Leicht Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2021
Notizen	Rubinrot, Saubere Aromen von reifen Früchten und mediterranen Kräutern. Im Mund ist er fein, saftig, sehr elegant, harmonisch und ausgewogen. Schöne Mineralität mit langem Abgang.
Vinifikation	10 Monate in Lagerfässern und gebrauchten 500 l Eichenfässern
Traubensorten	95% Monastrell, 5% Vidueño
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl

STRATUM WINES

Stratum Wines ist ein Projekt von Bodega Cerrón in Jumilla, das von der vierten Generation der Familie Cerdán – den Geschwistern Carlos, Juanjo und Lucía – geleitet wird. Die Familie bewirtschaftet etwa 30 Hektar hochgelegene, ungeschulte Reben, überwiegend Monastrell, auf kalkhaltigen Böden und betreibt biodynamische Landwirtschaft. Ihre Anbauweise ist seit 1989 biologisch zertifiziert und wurde 2021 von Demeter biodynamisch zertifiziert. Sie setzen auf eine umfangreiche Begrünung der Weinberge, arbeiten intensiv mit Tieren und fördern die Biodiversität. In der Kellerei verfolgen sie einen Minimal-Interventionsansatz, verwenden spontane Fermentationen mit einheimischen Hefen und setzen weitgehend auf den Verzicht von Eiche. Schwefel wird nur sparsam und ausschließlich bei der Abfüllung eingesetzt. Diese sorgfältige Arbeit führt zu ausgewogenen Weinen, die eine lebendige Mineralität und eine ausgeprägte Herkunftscharakteristik zeigen und die reine Frucht unterstreichen.

<https://bodegacerron.com/>