



Juan Gil 'Yellow Label'

2016



De prachtige bodega Juan Gil werd in 1916 opgericht, en is reeds generaties in handen van de Gil familie. In tegenstelling tot het gros van Jumilla liggen de wijngaarden op het plateau tussen de bergen. Hierdoor profiteert Juan Gil van een meer gematigd klimaat ten opzichte van de wineries die in het dal gelegen zijn. De metamorfose op dit domein is werkelijk spectaculair. Waar Juan Gil steeds één der toonaangevende wineries van de regio Jumilla was, markeert het zich vandaag nog meer dan ooit als topper van de regio. Dit is in hoofdzaak te danken aan de constante investeringen van eigenaar Miguel Gil. Zijn wijnen van de regio Jumilla, wat synoniem stond met massa en basic, scoren nu bij de allerbeste van Spanje. En wat mooi is, niet enkel de topcuvées, maar elke wijn met de Gil handtekening is een genot. Pedrera is de instap en geeft onmiddellijk de toon aan. De 'Yellow Label', uitzonderlijk van oude wijnstokken Monastrell vertoont meer concentratie, mooi donker rood fruit. De cuvée 'Silver Label', één van onze grote favorieten biedt een serieuze wijn met grote structuur en veel diepgang. De nieuwe topcuvée '18 meses' met 'Blue Label' is werkelijk spectaculair. Magnifieke collectie!



Land: España

Streek: Jumilla

Samenstelling: 100% Monastrell

Proef: Handgeplukte Monastrell, na fermentatie gedurende vier maanden op deels Franse/ deels Amerikaanse eik. Intens diepe kersenkleur. Krachtig aroma, attractieve fruitaroma's die zeer mooi in balans blijven in de lange afdrank. Heerlijk glas! Een voltreffer voor de goede tafel.

95

Recensies

Frank Van der Auwera:

Wijnkoopgids 2019: Lap, voor deze cuvée gaan puristen uit deze bladzijde spurten en compleet tilt slaan als ze vernemen dat er 15% alcohol in de fles drijft. Maar laat ons objectief oordelen in plaats van a priori te voordelen. Natuurlijk is dit weer een zonovergoten, van uitbundig rijp fruit bulkende Monastrell, waarvan de druiven nochtans in een koelere wijngaard op 700 meter boven zeeniveau werden geplukt, in het noordoosten van Jumilla. Weer die wow-kleur, piepjong paarsrood, met veel tranen in de arena. Rijp en lichtzwoel boeket waarin vijgenpasta, pruimencompote, gesausde pijptabak en een lichte toasty toets van de malolactische gisting in Amerikaanse en Franse vaten. Qua smaak een vlezig, vurig fruitfatje, met de buik vol krengen, zwart fruit, gekonfijte pruimen en zoete tannines. Echt heel warmbloedig met een witpeperige finale, dus hou de schenktemperatuur op maximaal 14 à 15°C. Maar een gestoofde rundsschenk of lamsbout hierbij sla ik beslist niet af.