



Vergani

EL TIEMPO QUE NOS UNE JUMILLA DO DEMETER CERRON 75CL



Jumilla DO, Cerron, Jumilla, Spanien

Geschmack	
	Trocken Süss
	Fruchtig / Weich Würzig / Herb
	Leicht Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2022
Notizen	Rubinrot, Aromen von frischen roten Früchten und Unterholz, mit leichten balsamischen Nuancen. Frisch, saftig und fruchtig am Gaumen.
Vinifikation	Ausbau während 10 - 12 Monaten in Holzfässer von 5.000 L
Traubensorten	100% Monastrell
Alkohol	%
Format	75 cl

CERRON

Die Bodega Cerrón ist ein Familienweingut, der auch Ziegenkäse herstellt und sich in Fuente Alamo in Albacete befindet, das zur DO Jumilla gehört. Heutzutage sind es die Geschwister Juanjo, Carlos und Lucía Cerdán, die die Bodega leiten und dies bereits in vierter Generation. In Cerrón gab es im Laufe seiner Geschichte mehrere Schlüsselmomente, wie zum Beispiel als Juanjo und Juani, die dritte Generation, in den 90er Jahren beschlossen, als erste in der Gegend die ökologische Zertifizierung zu erlangen und sich für eine andere Art der Herstellung zu entscheiden oder auch als sie sich entschieden, alte und wenig produktive Rebstöcke nicht zu entfernen und durch von der EU subventionierte Kulturen zu ersetzen. Wichtige Entscheidungen, die heute von Juanjo, Carlos und Lucia getroffen werden, wie die Entscheidung auf Biodynamik und Demeter-Zertifizierung zu setzen oder das Wissen und die Kenntnisse, die ihre Eltern nicht hatten, zu nutzen um den seine Weinen ein Plus zu verleihen und allmählich sich als Referenz für Jumilla zu etablieren.

<http://www.vinacerron.com>