



Picarios

Yecla DO, Bodegas Castaño

Ein Jahr in neuen Barriques gereift

Beschreibung:

Ramon Castaño ist ein renommierter Meister hochwertiger Rotweine aus dem winzigen Anbaugebiet Yecla bei Alicante.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Haselnussschokolade und schwarze Kirschen in der desserthaften Nase, unterlegt mit Pflaumenlikör und süssen Himbeeren. Saftiger Gaumen mit beeindruckendem Fruchtdruck und verführerischer Extraktsüsse, gute Balance zwischen Trinkspass und Klasse, reife Kirschen und Korinthenschokolade bis ins waldbereenbetonte Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Castaño

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 67% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 3% Garnacha Tintorera

Artikelnummer: 0871614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Picarios

Yecla DO
Bodegas Castaño

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	67% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 3% Garnacha Tintorera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.