



Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Der Insidertipp aus der Rioja

Beschreibung:

Seit 1999 arbeitet die Önologin Ana Martín bei Cuzcurrita, wozu das gleichnamige Castillo aus dem 14. Jahrhundert gehört. Ana Martín hat die Bodega modernisiert und dadurch die Harmonie aus Moderne und Tradition perfektioniert. Die Vinifikation erfolgt mithilfe der Gravitation. Von der Ernte bis zum Verpacken der Flaschen in Seidenpapier erfolgt jeder Schritt in Handarbeit. Es ist dem Geschäftsführer, Juan Diez del Corral, und Ana Martín gelungen, das Weingut innert weniger Jahre berühmt zu machen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur vom Rand bis zur Mitte.

Brombeeren, exotische Gewürze, Kirschenmarmelade und Schokostreusel in der verführerischen Nase. Auch Blaubeeren, malzige Noten sowie ein Hauch von Weihrauch und ein dezent florales Bouquet in der voluminösen Mitte. Am Gaumen zeigt sich die füllige Textur mit perfekt integriertem Tannin und grossartiger Extraktsüsse.

Am Gaumen einnehmend und komplex, gleichzeitig aber von zarter Eleganz geprägt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Castillo de Cuzcurrita

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Proensa 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.