



Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Weine mit Power und gleichzeitig zarter Eleganz

Beschreibung:

Die Cerrado Einzellage bringt Jahrgang um Jahrgang Weine mit Power und gleichzeitig zarter Eleganz hervor.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. An der tiefgründigen Nase finden sich Aromen von schwarzen Waldbeeren, Wacholderbeere und exotischen, warmen Gewürznoten. Auch verführerische schwarze Kirschenmarmelade und bitterzartem Schokostreusel. Warmer Blaubeermuffin und malzige Noten sowie ein Hauch von Weihrauch in der voluminösen Mitte. Am Gaumen zeigt sich die füllige Textur mit perfekt integriertem Tannin und grossartiger Extraktsüsse. Grossartiger Gaumendruck mit einnehmender Präsenz bis ins langanhaltende Finale.

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19.5/20, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.