



Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Dieser Wein ist ein absoluter Geheimtipp aus der Rioja

Beschreibung:

Dieser Geheimtipp stammt von der renommierten Önologin Ana Martín, die die Bodega im Jahr 1999 auf den modernsten Stand gebracht hat. Die Weinherstellung erfolgt ausschliesslich mittels Schwerkraft, wobei viel Wert auf die Harmonie zwischen Tradition und Moderne gelegt wird. Zusammen mit Juan Diez del Corral, dem Geschäftsführer, hat Ana Martín das Weingut innerhalb weniger Jahre zu einem der Elitebetriebe im Rioja-Gebiet gemacht. «Cerrado» bedeutet so viel wie «Clos», also ein von Mauern umschlossener Rebgarten, der dem Castillo anliegt. Die Einzellage Cerrado bringt Jahr für Jahr Weine von beeindruckender Kraft und zugleich zarter Eleganz hervor.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, brillantes 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:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Proensa 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
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.