



Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita (Bio)

Ein Rioja in Reinform

Beschreibung:

Die Tempranillo-Trauben stammen aus den Weinbergen «La Pradilla» und «Cerrado Grande». Der Weinberg Cerrado Grande wurde 1980 innerhalb der Burgmauern mit Becherreben gepflanzt und wird biologisch bewirtschaftet.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violetter Mitte. Intensives Bouquet von saftigen schwarzen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Blaubeeren. Auch balsamische Noten von Zedernholz, Eukalyptus, mit einem Anflug von süßem Pfeifentabak. In der facettenreichen Nase werden die ätherischen Aromen von Waldbeeren, Schokokirschen und Pflaumenwähe begleitet. Am Gaumen mit saftiger Frucht, mitreissendem Schmelz und schmeichelnder Textur. Viel Eleganz zeigend bleibt er angenehm fruchtig, mit fein ausgewogener Säure und feinkörnigem Tannin bis ins sanft ausklingende Finale. In diesem Natural Wine widerspiegelt sich die grosse Klasse von Oenologin Ana Martin. Ungefiltert und ungeschönt abgefüllt, ohne jegliche Zusätze.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Castillo de Cuzcurrita (Bio)
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-035-RI
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1064421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-035-RI
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.