



## Solanera Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

Selektion von alten Rebstöcken

### Beschreibung:

Durch die Familie Castaño hat die kleine Region Yecla im Südosten Spaniens weltweite Beachtung erlangt. Die Castaños waren die Qualitätspioniere, die aus der kraftvollen Rebsorte Monastrell bemerkenswerte Weine erzeugten. Der Solanera ist eine Cuvéé, die bei internationalen Ratings regelmässig zu den Weinen mit einem grossartigen Qualitäts-Preis-Verhältnis zählt. Das Traubengut für den Wein stammt von bis zu 100 Jahre alten Buschreben, die Minimalerträge mit erstklassiger Qualität hervorbringen.

### Degustationsnotiz:

Sattes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Explosive Fruchtaromen von saftigen Brombeeren, Blaubeeren und schwarzen Kirschen. Ein Anflug von Kakaopulver, etwas Lakritze und eine dezente Note von getrockneten Veilchen. Am Gaumen dynamisch und ausgewogen, wobei die Frucht mit reifem Tannin und knackiger Säure unterlegt ist. Schwarzer Pfeffer, Baumnussplitter und Pfeifentabak bis ins fruchtige Finale.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Bodegas Castaño

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera

**Artikelnummer:** 1664017

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Solanera Viñas Viejas

Yecla DO  
Bodegas Castaño

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.