



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 Cuveé, 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, Baumnusssplitter 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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solanera Viñas Viejas

Yecla DO

Bodegas Castaño

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