



2013 Tilo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Ein wahres Juwel und noch immer ein Geheimtipp aus der Rioja

Beschreibung:

Die Trauben für den Wein tilo werden parzellenweise aus dem Weinberg am Monte de Cuzcurrita gelesen. Der Wein wird nur in aussergewöhnlichen Jahren produziert, da die Trauben nur in sehr guten Jahren die volle Reife erreichen.

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 Region: Rioja

Produzent: Castillo de Cuzcurrita

Bewertung(en): Score 20/20

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren,

auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022213



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 20/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und

mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.