



2015 Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Der Insidertipp aus dem Rioja

Beschreibung:

Seit 1999 arbeitet die Önologin Ana Martín bei Cuzcurrita, wozu das gleichnamige Castillo aus dem 14. Jahrhundert gehört. Ana Martín hat die Bodega modernisiert und dadurch die Harmonie aus Moderne und Tradition perfektioniert. Die Vinifikation erfolgt mithilfe der Gravitation. Von der Ernte bis zum Verpacken der Flaschen in Seidenpapier erfolgt jeder Schritt in Handarbeit. Es ist dem Geschäftsführer, Juan Diez del Corral, und Ana Martín gelungen, das Weingut innert weniger Jahre berühmt zu machen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Schokokuchen und Kirschenmarmelade in der konzentrierten Nase, auch Brombeergelee, Lebkuchen und Pflaumenkompott. Veloursartige Textur im schwarzbeerigen Gaumen, runde Tannine und honigartige Extraktsüsse, komplex und gleichzeitig viel Eleganz zeigend, Kirschenlikör und Baumnußspralinen, samtig-weich bis ins saftige 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
Region:	Rioja
Produzent:	Castillo de Cuzcurrita
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.