



## 2015 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Rioja-Geheimtipp von Ana Martin

### Beschreibung:

Seit 1999 arbeitet die Önologin Ana Martin bei Cuzcurrita, wozu das gleichnamige Castillo aus dem 14. Jahrhundert gehört. Ana Martin hat die Bodega modernisiert und dadurch die Harmonie aus Moderne und Tradition perfektioniert. Die Vinifikation erfolgt mithilfe der Gravitation. Die Trauben werden von Hand geerntet und Beere für Beere verlesen. Es ist dem Geschäftsführer, Juan Diez del Corral, und Ana Martin gelungen, das Weingut innerhalb weniger Jahre berühmt zu machen.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Dörrzwetschgen und Zimtkirschen in der fruchtbetonten Nase, auch dunkle Rosen, Preiselbeeren und Birnenbrot, begleitet von verführerischem Karamell-Toasting und dezenter Kaffeenote. Samtiger Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen geleeartiger Extraktsüsse und fleischiger Textur, perfekt eingebundene Tannine und unverkennbarer Tempranillo-Schmelz, Kirschensaft und Pflaumenkompott bis ins saftige Finale. Druckvoller Rioja mit überraschend viel Ribera-Affinität.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Castillo de Cuzcurrita
<b>Bewertung(en):</b>	Tim Atkin 94/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	1022015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Señorío de Cuzcurrita**

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Tim Atkin 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.