



## 2017 Hécula

Yecla DO, Bodegas Castaño

Seit Jahren ein solider Wert aus dem Yecla

### **Beschreibung:**

Die Weinbaugeschichte Yeclas ist eng mit der Familie Castaño verbunden. Der Familienbetrieb wurde 1980 gegründet und war für die Region wegweisend. Die bekannte Etikette des Hécula wurde nach Jahren neu gestaltet. Vertrauter Qualitätswein im neuen Look.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches Violett mit purpurnen Reflexen. An der Nase Monastrell-typische Aromen von schwarzen Beeren und mediterranen Kräutern. Würzige Barriquenoten von geröstetem Schwarzbrot, Zimtstange und Nelken. Auch das lokale «Esparto» Gras, welches in der Region Yecla heimisch ist, entfaltet sich subtil im Hintergrund. Am Gaumen zeigen sich saftig-reife Brombeernoten, Zwetschgenwähe und Zimtpflaumen. Ein knackig-fruchtiges 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Yecla
<b>Produzent:</b>	Castaño
<b>Bewertung(en):</b>	Guía Peñín 89/100, Score 17,0/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Monastrell
<b>Artikelnummer:</b>	0641217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hécula

Yecla DO

Bodegas Castaño

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Peñín 89/100, Score 17,0/20  
**Rebsorte(n):** 100% Monastrell  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2023  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 6 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.