



2019 Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita (Bio)

Ein Rioja in Reinform

Beschreibung:

Die Tempranillo-Trauben stammen aus den Weinbergen «La Pradilla» und «Cerrado Grande». Der Weinberg Cerrado Grande wurde 1980 innerhalb der Burgmauern mit Becherreben gepflanzt und wird biologisch bewirtschaftet.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Castillo de Cuzcurrita
Bewertung(en):	Score 18,5/20
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.5 %
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1064419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Bio
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.