



## 2016 Tilo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Ein ganz grosser Wurf aus dem Hause Cuzcurrita

## 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.

## Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur vom Rand bis zur Mitte. Saftige schwarze Kirschen, Blaubeeren, exotische Gewürze, Veilchen und bitterzarte Schokolade. Auch eine feine Kräuternote und Pfeifentabak im fesselnden Nasenbild. Waldbeeren, Lebkuchengewürz und subtile Edelholznoten am Gaumen, der mit viel Schmelz und schmeichelnder Textur überzeugt. Ausgereiftes, tadellos integriertes Tannin, eine dezente Extraktsüsse und ein feinmaschiges Säuregerüst überzeugen vollends. Mit müheloser Eleganz und Finesse bleibt er seidig-weich bis ins langanhaltende 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):** Tim Atkin 97/100, J. Robinson 17.5/20, Score 19.5/20

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022216



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Tim Atkin 97/100, J. Robinson 17.5/20, Score

19.5/20

Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

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

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

oder nicht.