



2017 Solanera Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

Selektion von alten Rebstöcken

Beschreibung:

Durch die Familie Castaño hat die kleine Region Yecla im Südosten Spaniens weltweite Beachtung erlangt. Die Castaños waren die Qualitätspioniere, die aus der kraftvollen Rebsorte Monastrell bemerkenswerte Weine erzeugten. Der Solanera ist eine Cuveé, die bei internationalen Ratings regelmässig zu den Weinen mit einem grossartigen Qualitäts-Preis-Verhältnis zählt. Das Traubengut für den Wein stammt von bis zu 100 Jahre alten Buschreben, die Minimalerträge mit erstklassiger Qualität hervorbringen.

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.

Herkunftsland: Spanien

Region: Yecla

Produzent: Castaño

Bewertung(en): Decanter 90/100

Ausbau: 10 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Rebsorte(n): 65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha

Tintorera

Artikelnummer: 1664017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solanera Viñas Viejas

Yecla DO

Bodegas Castaño

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Spanien |
| Bewertung(en): | Decanter 90/100 |
| Rebsorte(n): | 65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |