



2019 Hécula

Yecla DO, Bodegas Castaño (Bio)

Relaunch des bekanntesten Monastrells

Beschreibung:

Der Hécula ist seit Jahren ein solider Wert und der wichtigste Wein der Region Yecla. Doch mit dem neuen Jahrgang hat sich die Bodega Castaño komplett neu erfunden: eine neue Aufmachung und das Biozertifikat zeugen von einem gelungenen Auftakt, den wir mit diesem Spezialangebot feiern.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit granatroten Reflexen. Attraktives Aromenprofil geprägt von schwarzen Früchten wie Blau – und Brombeere, schwarze Kirsche und Holunderbeere. Kandierte Pflaumen und Zimtstange in der frisch-fruchtigen Nase, auch etwas Weinbeerenschokolade und Rauchfleisch dahinter. Saftige Textur im ausgewogenen Gaumen, wiederum schwarze und blaue Frucht in unzähligen Facetten sowie makellos integriertes Tannin in der druckvollen Mitte. Dezent florale Noten führen ins samtig-fruchtige 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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Yecla
Produzent:	Castaño
Bewertung(en):	Guía Peñín 90/100
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Artikelnummer:	0641219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hécula

Yecla DO

Bodegas Castaño (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 90/100
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.