



2011 Castillo Ygay

Gran Reserva Especial, Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Die Rioja-Legende: rar und begehrt

Beschreibung:

Für den Ygay werden nur die besten Partien selektiert. Nach 10 Jahren sorgfältiger Lagerung verlässt er das Weingut. Mit diesem Wein legte Marqués de Murrieta den Grundstein für Premiumweine aus der Rioja. Der 2011er ist der Lieblingsjahrgang von Murrietas Önologin María Vargas. Auch der Wine Spectator fand nur lobende Worte und ernannte ihn zum «Wine of the Year 2020».

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur-Granat mit leuchtender Mitte. Zimtpflaumen und Lebkuchen in der betörenden Nase, begleitet von Amarenakirschen und Waldbeer-Muffins, süsslich und edel zugleich. Druckvoller Gaumenfluss mit cremigem Extrakt und gut eingebundenen Tanninen, zunehmend stoffiger werdend, von Allem viel und dennoch perfekt balanciert, charaktervoll und gleichzeitig einzigartige Finessen ausstrahlend, Zwetschgen-Kuchen und Kirschenkompott, allgegenwärtiges Karamell- und Schokotoasting, immer wieder neue Facetten zeigend, vom filigranen Rosenduft bis hin zum verschwenderischen Pflaumenlikör.

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:

Marqués de Murrieta

Bewertung(en):

Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 98/100

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

84% Tempranillo, 16% Mazuelo

Artikelnummer:

1023211

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial
Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n): 84% Tempranillo, 16% Mazuelo
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.