



2018 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Moderne Methoden hinter alten Schlossmauern

Beschreibung:

Die Tempranillo-Trauben für den Señorío de Cuzcurrita stammen von alten Rebstöcken, die innerhalb der Schlossmauern kultiviert werden. Die Trauben werden von Hand geerntet und Beere für Beere verlesen. Das Weingut hat innerhalb weniger Jahre Berühmtheit erlangt – nicht zuletzt, weil man hier mit dem Gutswein beginnt, wo andere mit der Elite aufhören.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit purpur schimmernder Mitte. Saftige schwarze Kirschen, Himbeermarmelade und zartbitteres Schokoladengebäck. Auch etwas Eukalyptus und Pfeifentabak im hinreissenden Nasenbild. Waldbeergelee, Lebkuchengewürz und feine Edelholznoten. Am Gaumen mit reichlich Schmelz und Gaumenschmeichelnder Textur. Ausgereiftes, dezentes Tannin und subtile Extraktsüsse. Viel Eleganz zeigend, bleibt er seidig-weich bis ins langanhaltende Finale. Ein authentischer Rioja mit grosser Persönlichkeit und Klasse.

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):	Guía Proensa 93/100, Score 18,5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 93/100, Score 18,5/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
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.