2020 Tilo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Ein wahres Juwel und noch immer ein Geheimtipp aus der Rioja

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 Purpurrot mit schwarzer Mitte. Schokokirschen und Brombeermarmelade im einnehmenden Nasenbild. Grossartige Aromenvielfalt von kleinen schwarzen Beeren, mediterranen Kräutern und einem feinen Barrique Toasting das geröstete Moccabohne und Kakaobohne erinnert. Konzentrierte, aber feinmaschige Textur im betörenden Gaumen, einzigartiger Fruchtdruck und allgegenwärtige Extraktsüsse. Zimtpflaumen, Kirschlikör süss duftender Pfeifentabak. Enorme Reserven ausstrahlend, mit der Fülle eines grossen Riberas und der Finesse eines grossen Riojas, wofür er zweifellos das Potenzial vorweist. Eleganz, Kraft und herrliche Tempranillo-Wärme bis ins endlos nachklingende Finale. Ein
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):	Score 20/20, Tim Atkin 97/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 20/20, Tim Atkin 97/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch