



2012 Castillo Ygay

Gran Reserva Especial, Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Die Legende aus dem Rioja Alta

Beschreibung:

Marqués de Murrieta legte mit dem Ygay den Grundstein für Premiumweine aus dem Rioja. Für den Ygay werden nur die besten Partien selektiert und erst nach einer Reifung von 10 Jahren kommt der Ygay in den Handel. Eine gesuchte und limitierte Rarität, die man gut und gerne 20 weitere Jahre lagern kann.

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):	James Suckling 100/100
Ausbau:	34 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	81% Tempranillo, 19% Mazuelo
Artikelnummer:	1023212

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial
Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 100/100
Rebsorte(n): 81% Tempranillo, 19% Mazuelo
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 34 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.