



2013 Casa Cisca

Yecla DO, Bodegas Castaño

Der Castaño- Leuchtturm mit 94 Punkten

Descrizione del vino:

Absolute Rarität von alten Reben aus bester Lage. Die Weinberge der Bodegas Castaño erstrecken sich zwischen den beiden Städten Alicante und Albacete, im Herzen der Weinbauregion Yecla. Auf einem riesigen Plateau zwischen malerischen Berggipfeln findet die Rebsorte Monastrell in den tonhaltigen Kalksteinböden optimale Bedingungen für die Entwicklung tiefer Wurzeln und die Entstehung von hochwertigen, gehaltvollen Trauben.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur-Granat mit rubinen Reflexen. Marzipan-Pflaumen und Zimtkirschen in der vielschichtigen Nase, auch Baumnußschokolade und Speckdatteln dahinter, mineralisch und verführerisch zugleich. Samtige Textur im komplexen Gaumen, schwarze und blaue Frucht in unzähligen Facetten, malziges Extrakt und gut stützende Tannine in der druckvollen Mitte, süsse Pflaumenfrucht und feine Minzenschokolade, an grossen Australier erinnernd, Pflaumen, schwarzer Holunder und Lakrtize bis in viel Reserven versprechende Finale. Die Monastrell-Referenz von Ramon Castano.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Yecla
Produttore:	Castaño
Valutazioni:	Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Numero di articolo:	0648213

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Casa Cisca

Yecla DO
Bodegas Castaño

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.