



2017 Hécula

Yecla DO, Bodegas Castaño

Seit Jahren ein solider Wert aus dem Yecla

Descrizione del vino:

Die Weinbaugeschichte Yeclas ist eng mit der Familie Castaño verbunden. Der Familienbetrieb wurde 1980 gegründet und war für die Region wegweisend. Die bekannte Etikette des Hécula wurde nach Jahren neu gestaltet. Vertrauter Qualitätswein im neuen Look.

Nota di degustazione:

Undurchdringliches Violett mit purpurnen Reflexen. An der Nase Monastrell-typische Aromen von schwarzen Beeren und mediterranen Kräutern. Würzige Barriquenoten von geröstetem Schwarzbrot, Zimtstange und Nelken. Auch das lokale «Esparto» Gras, welches in der Region Yecla heimisch ist, entfaltet sich subtil im Hintergrund. Am Gaumen zeigen sich saftig-reife Brombeernoten, Zwetschgenwähe und Zimtpflaumen. Ein knackig-fruchtiges Finale.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Yecla
Produttore:	Castaño
Valutazioni:	Score 17,5/20, Guía Peñín 89/100
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Numero di articolo:	0641217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hécula

Yecla DO

Bodegas Castaño

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17,5/20, Guía Peñín 89/100
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.