



2012 Solanera Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

94 Parker-Punkte zum Schnäppchenpreis!

Descrizione del vino:

Durch die Familie Castaño hat die kleine Region Yecla im Südosten Spaniens weltweite Beachtung erlangt. Die Castaños waren die Qualitätspioniere, die aus der kraftvollen Rebsorte Monastrell bemerkenswerte Weine erzeugten. Der Solanera ist eine Cuveé, die bei internationalen Ratings regelmässig zu den Weinen mit einem grossartigen Qualitäts-Preis-Verhältnis zählt. Das Traubengut für den Wein stammt von bis zu 100 Jahre alten Buschreben, die Minimalerträge mit erstklassiger Qualität hervorbringen.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur mit rubinen Reflexen. Amarenakirschen und Backpflaumen in der verschwenderischen Nase, Nusschokolade und Speckdatteln dahinter, bereits in der Nase viel Monastrell-Wärme ausstrahlend. Seidig-weicher Gaumenfluss mit druckvoller Pflaumenfrucht und verführerischer Schokoladensüsse, gute Balance zwischen Monastrell-Fülle und Cabernet-Struktur, zunehmend auch Weinbeeren und Lakritze, angenehmer Schmelz bis ins pflaumige 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:	Parker 94/100, Score 18/20
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	70% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
Numero di articolo:	1664012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Solanera Viñas Viejas

Yecla DO

Bodegas Castaño

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.