



2012 Casa Cisca

Yecla DO, Bodegas Castaño

Der Castaño-Leuchtturm

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:

Leuchtendes Purpur-Granat. Schokokirschen und reife Waldbeeren in der offenen Nase, auch Zimtzwetschgen, dunkle Rosen und Gianduja. Saftig-weicher Auftakt mit verblüffender Eleganz und viel rotbeeriger Frucht, Zwetschgensaft und dunkle Himbeeren, runde Tannine und gleichmässige Gaumenfülle bis ins finessenreiche Finale. Ein Südspanier im Samtanzug.

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, Parker 91/100, Score 19/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Numero di articolo:	0648212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Casa Cisca

Yecla DO

Bodegas Castaño

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 94/100, Parker 91/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	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.