



2010 Casa Isenda Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

Gaumenschmeichler in edler Holzkiste

Nota di degustazione:

Tintiges Purpur mit violett-schwarzer Mitte. Feine Kaffeenoten in der brombeerigen Nase, auch Heidelbeerpüree, schwarze Kirschen und dezente Nelkenwürze, verschwenderisch und elegant zugleich. Druckvoller Gaumen mit wiederum viel blauer und schwarzer Frucht, kompakte Tannine, gut eingebunden in fl eischig-weichem Extrakt, marmeladiger Fruchtdruck bis ins komplexe Finale. Monastrell vom Feinsten mit edlem Barrique-Toasting.

Abbinamenti:

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

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
Produttore:	Castaño
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0674210

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Casa Isenda Viñas Viejas

Yecla DO

Bodegas Castaño

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.