



2011 Casa Cisca

Yecla DO, Bodegas Castaño

Edel-Monastrell mit 95 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:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Süsse Kirschen und vollreife Brombeeren in der komplexen Nase, feine Monastrell-Mineralik dahinter, auch Lakritze und Bourbon-Vanille. Samtige Textur im druckvollen Gaumen, fleischig-jugendlich und süsslich-saftig zugleich, wiederum viel schwarze Frucht und Pfeffer-Schokolade, gute Balance zwischen Wärme, Fülle, Frische und Extrakt, bis ins vielschichtige Finale enorme Reserven zeigend.

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 95/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Numero di articolo:	0648211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Casa Cisca

Yecla DO

Bodegas Castaño

Origine: Spagna

Valutazioni: Guía Peñín 95/100, Score 19/20

Varietà d'uva: 100% Monastrell

Maturità: Jetzt bis 2028

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.