



## 2015 Solanera Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

Castaños Monastrell aus dem Barrique

### Descrizione del vino:

Durch die Familie Castaño hat die kleine Region Yecla im Südosten Spaniens weltweite Beachtung erlangt. Sie war 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-Preisverhältnis zählt. Das Traubengut für den Wein stammt von bis zu 100 Jahre alten Buschreben, die Minimalerträge mit erstklassiger Qualität hervorbringen.

### Nota di degustazione:

Dichtes Granat mit leuchtender Mitte. In der berausenden Nase nach reifen Brombeeren, Nougatpralinen und Kirschsafft, dahinter üppiges Pflaumenmus, Lakritze und zarter Veilchenduft. Am Gaumen mit perfekt unterlegten, reifen Tanninen und edler Textur aufwartend. Schwarzer Bergpfeffer, Baumnusschokolade und parfümierter Pfeiffentabak im nicht enden wollenden Finale. Grossartiger Wert aus Yecla!

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Yecla
<b>Produttore:</b>	Castaño
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
<b>Numero di articolo:</b>	1664015

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Solanera Viñas Viejas**

Yecla DO

Bodegas Castaño

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.