



Solanera Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

Castaños Monastrell aus dem Barrique

Beschreibung:

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 hervorbringe

Degustationsnotiz:

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

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Castaño

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera

Artikelnummer: 1664015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solanera Viñas Viejas

Yecla DO
Bodegas Castaño

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.