



## Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Geheimtipp aus der Schloss-Bodega

### Beschreibung:

Die Tempranillo-Trauben für den Señorío de Cuzcurrita stammen von alten Rebstöcken, die innerhalb der Schlossmauern kultiviert werden. Die Trauben werden von Hand geerntet und Beere für Beere verlesen. Das Weingut hat innerhalb weniger Jahre Berühmtheit erlangt – nicht zuletzt, weil man hier mit dem Gutswein beginnt, wo andere mit der Elite aufhören.

### Aromenprofil:

Undurchlässiges Purpur mit purpur schimmernder Mitte. Saftige schwarze Kirschen, Himbeermarmelade und zartbitteres Schokoladengebäck. Auch etwas Eukalyptus und Pfeifentabak im hinreissenden Nasenbild. Waldbeergelee, Lebkuchengewürz und feine Edelholznoten. Am Gaumen mit reichlich Schmelz und Gaumenschmeichelnder Textur. Ausgereiftes, dezentes Tannin und subtile Extraktsüsse. Viel Eleganz zeigend, bleibt er seidig-weich bis ins langanhaltende Finale. Ein authentischer Rioja mit grosser Persönlichkeit und Klasse.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Spanien                |
| <b>Produzent:</b>     | Castillo de Cuzcurrita |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2033         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Tempranillo       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1022018                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien  |
| <b>Ratings:</b>       | Guía Proensa 93/100, Score 18,5/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Tempranillo   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2033   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |