



## Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Weine mit Power und gleichzeitig zarter Eleganz

### **Beschreibung:**

Zusammen mit Juan Diez del Corral (Geschäftsführer) hat die renommierte Önologin Ana Martin das Weingut

innerhalb weniger Jahre zur Elite des Rioja geführt. Sie legen großen Wert auf die Harmonie zwischen Moderne und Tradition. Das historische Castillo de Cuzcurrita aus dem 14. Jahrhundert bildet das Herzstück des Weinguts. Bei Cuzcurrita wird alles von Hand gemacht. Von der Ernte, dem aussortieren der Beeren bis hin zum einwickeln der Flaschen in Seidenpapier. "Cerrado" heißt so viel wie "Clos", also ein von Mauern umschlossener Rebgarten.

### **Aromenprofil:**

Undurchlässiges, sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. An der tiefgründigen Nase finden sich Aromen von schwarzen Waldbeeren, Wacholderbeere und exotischen, warmen Gewürznoten. Auch verführerische schwarze Kirschenmarmelade und bitterzartem Schokostreusel. Warmer Blaubeermuffin und malzige Noten sowie ein Hauch von Weihrauch in der voluminösen Mitte. Am Gaumen zeigt sich die füllige Textur mit perfekt integriertem Tannin und großartiger Extraktsüße. Großartiger Gaumendruck mit einnehmender Präsenz bis ins langanhaltende Finale.

### **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.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Castillo de Cuzcurrita

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 1022117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cerrado del Castillo

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Score 19.5/20, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100, Tim Atkin 94/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.