



Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Der Insidertipp aus der Rioja

Beschreibung:

Der Cerrado ist das Flaggschiff von Castillo de Cuzcurrita und Ausdruck einer einzigartigen Lage. Die Tempranillo-Trauben stammen von sehr alten Reben, die in einem ummauerten Weinberg direkt am Schloss wurzeln. Diese natürliche Begrenzung schützt die Reben vor Wind und extremen Temperaturen und schafft ein unverwechselbares Mikroklima, das Jahr für Jahr Trauben von höchster Konzentration und Balance hervorbringt. Die Vinifikation folgt einer klaren Philosophie: geringe Erträge, selektive Handlese, langsame Gärung und ein behutsamer Ausbau in Fässern aus französischer Eiche. Nach einer langen Reifezeit entsteht ein Wein von großer Tiefe, mit reifer Frucht, feiner Würze, lebendiger Struktur und bemerkenswerter Lagerfähigkeit. Im Cerrado verbindet sich die Kraft des Tempranillo mit der Eleganz der Rioja Alta – ein Wein, der seine Herkunft klar widerspiegelt und mit jedem Schluck das Terroir von Cuzcurrita erlebbar macht.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, brillantes 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.

Servierempfehlung:

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:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Proensa 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.