2013 Casa Cisca

Yecla DO, Bodegas Castaño

Der Castaño- Leuchtturm mit 94 Punkten

Beschreibung:
Absolute Rarität von alten Reben aus bester Lage. Die Weinberge der Bodegas Castaño erstrecken sich zwischen denbeiden Städten Alicante und Albacete, im Herzen der Weinbauregion Yecla. Auf einem riesigen Plateau zwischen malerischen Berggipfeln findet die Rebsorte Monastrell in den tonhaltigen Kalksteinböden optimale Bedingungen für die Entwicklung tiefer Wurzeln und die Entstehung von hochwertigen, gehaltvollen Trauben.
Degustationsnotiz:
Dichtes Purpur-Granat mit rubinen Reflexen. Marzipan-Pflaumen und Zimtkirschen in der vielschichtigen Nase, auch Baumnussschokolade und Speckdatteln dahinter, mineralisch und verführerisch zugleich. Samtige Textur im komplexen Gaumen, schwarze und blaue Frucht in unzähligen Facetten, malziges Extrakt und gut stützende Tannine in der druckvollen Mitte, süsse Pflaumenfrucht und feine Minzenschokolade, an grossen Australier erinnernd, Pflaumen, schwarzer Holunder und Lakrtize bis isn viel Reserven versprechende Finale. Die Monastrell-Referenz von Ramon Castano.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Yecla
Produzent:	Castaño
Bewertung(en):	Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Artikelnummer:	0648213

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Casa Cisca

Yecla DO
Bodegas Castaño

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de