



2015 Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Contemporary Art aus der Rioja

Beschreibung:

Seit 1999 arbeitet die Önologin Ana Martín bei Cuzcurrita, wozu das gleichnamige Castillo aus dem 14. Jahrhundert gehört. Ana Martín hat die Bodega modernisiert und dadurch die Harmonie aus Moderne und Tradition perfektioniert. Die Vinifikation erfolgt mithilfe der Gravitation. Von der Ernte bis zum Verpacken der Flaschen in Seidenpapier erfolgt jeder Schritt in Handarbeit. Es ist dem Geschäftsführer, Juan Diez del Corral, und Ana Martín gelungen, das Weingut in nur wenigen Jahren berühmt zu machen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Schokolade und Kirschenmarmelade in der konzentrierten Nase, auch Brombeergelee, Lebkuchen und Pflaumenkompott. Veloursartige Textur im schwarzbeerigen Gaumen, runde Tannine und honigartige Extraktzüsse, komplex und gleichzeitig viel Eleganz zeigend, Kirschenlikör und Baumrusspralinen, samtig-weich bis ins saftige 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:

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:

Rioja

Produzent:

Castillo de Cuzcurrita

Bewertung(en):

Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2036

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

1022115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.