



2010 Castillo Ygay

Gran Reserva Especial, Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Die Legende aus dem Rioja Alta

Beschreibung:

Marqués de Murrieta legte mit dem Ygay den Grundstein für Premiumweine aus dem Rioja. Für den Ygay werden nur die besten Partien selektiert und erst nach einer Reifung von 10 Jahren kommt der Ygay in den Handel. Eine gesuchte und limitierte Rarität, die man gut und gerne 20 weitere Jahre lagern kann.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat mit leuchtender Mitte. Zimtpflaumen und Lebkuchen in der betörenden Nase, begleitet von Amarenakirschen und Waldbeer-Muffins, süsslich und edel zugleich. Druckvoller Gaumenfluss mit cremigem Extrakt und gut eingebundenen Tanninen, zunehmend stoffiger werdend, von Allem viel und dennoch perfekt balanciert, charaktervoll und gleichzeitig einzigartige Finessen ausstrahlend, Zwetschgen-Kuchen und Kirschenkompott, allgegenwärtiges Karamell- und Schokotoasting, immer wieder neue Facetten zeigend, vom filigranen Rosenduft bis hin zum verschwenderischen Pflaumenlikör, unvergessliches Rioja-Erlebnis bis zum letzten Schluck.

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: Marqués de Murrieta

Bewertung(en): Falstaff 100/100, James Suckling 99/100, Parker 97/100, Score 20/20

Ausbau: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 85% Tempranillo, 15% Mazuelo

Artikelnummer: 1023210

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial
Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Falstaff 100/100, James Suckling 99/100, Parker 97/100, Score 20/20
Rebsorte(n): 85% Tempranillo, 15% Mazuelo
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.