2015 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Der Geheimtipp aus der Rioja

Beschreibung:
Seit 1999 arbeitet die Önologin Ana Martin bei Cuzcurrita, wozu das gleichnamige Castillo aus dem 14. Jahrhundert gehört. Ana Martin hat die Bodega modernisiert und dadurch die Harmonie aus Moderne und Tradition perfektioniert. Die Vinifikation erfolgt mithilfe der Gravitation. Die Trauben werden von Hand geerntet und Beere für Beere verlesen. Es ist dem Geschäftsführer, Juan Diez del Corral, und Ana Martin gelungen, das Weingut innerhalb weniger Jahre berühmt zu machen.
Degustationsnotiz:
Dichtes Purpur-Granat. Dörrzwetschgen und Zimtkirschen in der fruchtbetonten Nase, auch dunkle Rosen, Preiselbeeren und Birnenbrot, begleitet von verführerischem Karamell-Toasting und dezenter Kaffeenote. Samtiger Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen geleeartiger Extraktsüsse und fleischiger Textur, perfekt eingebundene Tannine und unverkennbarer Tempranillo-Schmelz, Kirschensaft und Pflaumenkompott bis ins saftige Finale. Druckvoller Rioja mit überraschend viel Ribera-Affinität.
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):	Tim Atkin 94/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.

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