



2016 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Der Geheimtipp aus der Rioja

Beschreibung:

Die Önologin Ana Martín arbeitet seit 1999 bei Cuzcurrita und hat die Bodega Schritt für Schritt modernisiert, ohne die Tradition aufzugeben. Die Vinifikation erfolgt mithilfe der Gravitation. Die Trauben werden von Hand geerntet und Beere für Beere verlesen. Das Weingut hat innerhalb weniger Jahre Berühmtheit erlangt – nicht zuletzt, weil man hier mit dem Gutswein beginnt, wo andere mit der Elite aufhören.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violetter Mitte. Saftige schwarze Kirschen, Himbeermarmelade und zartbitteres Schokoladengebäck in der faszinierenden Nase. Auch Waldbeergelee, Lebkuchengewürz und feine Röstaromen. Am Gaumen mit samtiger Textur. Reife, runde Tannine und gelatinöse Extrakt Süße. Viel Eleganz zeigend, bleibt er seidig-weich 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:

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):	Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.