2019 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Moderne Methoden hinter alten Schlossmauern

Beschreibung:
Die Tempranillo-Trauben für den Señorío de Cuzcurrita stammen von alten Rebstöcken, die innerhalb der Schlossmauern kultiviert werden. 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:
Sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Saftige schwarze Kirschen, Himbeercoulis und zartbitterer Kakao. Auch etwas Eukalyptus und blonder Pfeifentabak im charmanten Nasenbild. Auch Granatapfel, Kokosmakrone, Lebkuchengewürz und eine subtile Edelholznote. Am Gaumen mit frischen Fruchtaromen und gaumenschmeichelnder Textur, welche angenehmen Trinkfluss beschert. Ausgereiftes, dezentes Tannin und dezente Extraktsüße.
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
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022019

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

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Proensa 96/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
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.

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