



## 2014 Picarios

Yecla DO, Bodegas Castaño

Ein Jahr in neuen Barriquen gereift

**Beschreibung:**

Ramon Castaño ist ein renommierter Meister hochwertiger Rotweine aus dem winzigen Anbaugebiet Yecla bei Alicante.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Haselnusschokolade und schwarze Kirschen in der desserthaften Nase, unterlegt mit Pflaumenlikör und süßen Himbeeren. Saftiger Gaumen mit beeindruckendem Fruchtdruck und verführerischer Extraktsüsse, gute Balance zwischen Trinkspass und Klasse, reife Kirschen und Korinthenschokolade bis ins waldbereenbetonte Finale.

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Yecla
<b>Produzent:</b>	Bodegas Castaño
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	67% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 3% Garnacha Tintorera
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzkiste
<b>Artikelnummer:</b>	0871614075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Picarios**

Yecla DO

Bodegas Castaño

**Herkunft:** Spanien

**Bewertung(en):** Score 18/20

**Traubensorte(en):** 67% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 3% Garnacha Tintorera

**Trinkreife:** Jetzt bis 2022

**Weinbau:** Traditionell

**Herstellung:** 10 Monate in Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.