



2012 Casa Cisca

Yecla DO, Bodegas Castaño

Der Castaño-Leuchtturm

Beschreibung:

Absolute Rarität von alten Reben aus bester Lage. Die Weinberge der Bodegas Castaño erstrecken sich zwischen den beiden Städten Alicante und Albacete, im Herzen der Weinbauregion Yecla. Auf einem riesigen Plateau zwischen malerischen Berggipfeln findet die Rebsorte Monastrell in den tonhaltigen Kalksteinböden optimale Bedingungen für die Entwicklung tiefer Wurzeln und die Entstehung von hochwertigen, gehaltvollen Trauben.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpur-Granat. Schokokirschen und reife Waldbeeren in der offenen Nase, auch Zimtzwetschgen, dunkle Rosen und Gianduja. Saftig-weicher Auftakt mit verblüffender Eleganz und viel rotbeeriger Frucht, Zwetschgensaft und dunkle Himbeeren, runde Tannine und gleichmäßige Gaumenfülle bis ins finessenreiche Finale. Ein Südspanier im Samtanzug.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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:	Yecla
Produzent:	Bodegas Castaño
Bewertung(en):	Guía Peñín 94/100, Parker 91/100, Score 19/20
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	100% Monastrell
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0648212075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Casa Cisca

Yecla DO

Bodegas Castaño

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 94/100, Parker 91/100, Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Monastrell
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.