



2015 Solanera Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

92 Parker-Punkte zum Sensationspreis

Beschreibung:

Durch die Familie Castaño hat die kleine Region Yecla im Südosten Spaniens weltweite Beachtung erlangt. Sie war die Qualitätspioniere, die aus der kraftvollen Rebsorte Monastrell bemerkenswerte Weine erzeugten. Der Solanera ist eine Cuveé, die bei internationalen Ratings regelmässig zu den Weinen, mit einem grossartigen Qualitäts-: Preisverhältnis zählt. Das Traubengut für den Wein stammt von bis zu 100 Jahre alten Buschreben, die Minimalerträge mit erstklassiger Qualität hervorbringen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit leuchtender Mitte. In der berausenden Nase nach reifen Brombeeren, Nougatpralinen und Kirschsaff, dahinter üppiges Pflaumenmus, Lakritze und zarter Veilchenduft. Am Gaumen mit perfekt unterlegten, reifen Tanninen und edler Textur aufwartend. Schwarzer Bergpfeffer, Baumnusschokolade und parfümierter Pfeffentabak im nicht enden wollenden Finale. Grossartiger Wert aus Yecla!

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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Yecla
Produzent:	Bodegas Castaño
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18/20, 92/
Herstellung:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	1664015075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solanera Viñas Viejas

Yecla DO

Bodegas Castaño

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 92/100, Score 18/20, 92/
Traubensorte(en): 65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15%
Garnacha Tintorera
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.