

Noch nicht bewertet

Preis: 55,00 CHF

Castilla IGP, Rotwein, 15%Vol



Beschreibung

80% Tempranillo (Cencibel) und 20% Garnacha von 60 bis 80 Jahre alten Buschrebenalten mit einem Ertrag von max. 1'500 Kg/Ha. Handlese. Spontangärung in kleinem Edelstahltank. Der Biologische Säureabbau erfolgt in Amphore (Tinajas). Ausbau während 15 Monaten in neuen 300-Liter Barrique gefolgt von einer einjährigen Lagerung im Amphore im Familienweinkeller von 1851, La Plazuela, im umliegenden Dorf, Dosbarrios. Dunkles intensives Kirschrot. Ein Bouquet von dunklen Früchten wie Brombeere und Pflaume, gepaart mit würzigen mineralischen Noten, Lakriz, Sandel und Zedernholz, Tabak und Toffee. Im Gaumen samtig, sehr vollmundig und ausgewogen. Viel Frucht gepaart mit weichen Gerbstoffen, guter Säure und schön eingebundenen Holznoten und interessanter mineralischen Komponente. Sehr langer geschmeidiger und erstaunlich frischer Abgang.

Eomfehlungen: Servicetemperatur 16°C – 18 °C. Wir empfehlen den Wein eine Stunde im voraus zu öffnen. Passt zu Fleisch- und Wildgerichten und schwarze Bitterschokolade.

Wine Advocate April 2019: 95 Punkte
Guía Proensa 2020: 97 Punkte