



2017 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Der sichere Wert aus der Schloss-Bodega

Beschreibung:

Der Señorío de Cuzcurrita vereint Tempranillo aus den alten Weinbergen der ummauerten Anlage des Schlosses mit Tempranillo von Weinbergen in der Umgebung. Die unterschiedlichen Typizitäten der Lagen verleihen dem Wein eine vielfältige Ausdrucksweise. 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:

Undurchlässiges Purpur mit violetter Mitte. Saftige schwarze Kirschen, Himbeermarmelade und zartbitteres Schokoladengebäck. Auch etwas Eukalyptus und Pfeifentabak in der faszinierenden Nase. Waldbeergelee, Lebkuchengewürz und feine Edelholznoten. Am Gaumen mit schönem Schmelz und schmeichelnder Textur. Ausgereiftes, dezentes Tannin und subtile Extraktösse. Viel Eleganz zeigend, bleibt er seidig-weich bis ins langanhaltende Finale.

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, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.