



2020 Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita (Bio)

Ein Rioja in Reinform

Beschreibung:

Die Tempranillo-Trauben stammen aus den Weinbergen «La Pradilla» und «Cerrado Grande». Der Weinberg Cerrado Grande wurde 1980 innerhalb der Burgmauern mit Becherreben gepflanzt und wird biologisch bewirtschaftet.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violetter Mitte. Intensives Bouquet von saftigen schwarzen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Blaubeeren. Auch balsamische Noten von Zedernholz, Eukalyptus, mit einem Anflug von süßem Pfeifentabak. In der facettenreichen Nase werden die ätherischen Aromen von Waldbeeren, Schokokirschen und Pflaumenwähe begleitet. Am Gaumen mit saftiger Frucht, mitreissendem Schmelz und schmeichelnder Textur. Viel Eleganz zeigend bleibt er angenehm fruchtig, mit fein ausgewogener Säure und feinkörnigem Tannin bis ins sanft ausklingende Finale. In diesem Natural Wine widerspiegelt sich die die grosse Klasse von Oenologin Ana Martin. Ungefiltert und ungeschönt abgefüllt, ohne jegliche Zusätze.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Castillo de Cuzcurrita
Bewertung(en):	
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1064420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita (Bio)

Herkunft: Spanien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Weinbau: Bio

Ausbau: 7 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

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