



## 2017 Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Weine mit Power und gleichzeitig zarter Eleganz

**Beschreibung:**

Die Cerrado Einzellage bringt Jahrgang um Jahrgang Weine mit Power und gleichzeitig zarter Eleganz hervor.

**Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges, sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. An der tiefgründigen Nase finden sich Aromen von schwarzen Waldbeeren, Wacholderbeere und exotischen, warmen Gewürznoten. Auch verführerische schwarze Kirschenmarmelade und bitterzartem Schokostreusel. Warmer Blaubeermuffin und malzige Noten sowie ein Hauch von Weihrauch in der voluminösen Mitte. Am Gaumen zeigt sich die füllige Textur mit perfekt integriertem Tannin und grossartiger Extraktzüsse. Grossartiger Gaumendruck mit einnehmender Präsenz 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):**

Score 19.5/20, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100, Tim Atkin 94/100

**Ausbau:**

24 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):**

100% Tempranillo

**Artikelnummer:**

1022117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cerrado del Castillo**

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19.5/20, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100, Tim Atkin 94/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.