



## 2012 Castillo Ygay

Gran Reserva Especial, Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

100 Punkte für die Rioja-Legende

### Beschreibung:

Mit dem Ygay hat Marqués de Murrieta einst den Grundstein für Premiumweine aus der Rioja gelegt. Die Ikone strahlt heute so hell wie damals – Vicente Dalmau Cebrián- Sagarriga bezeichnet seinen 2012er als Ausnahmejahrgang und darüber ist sich auch die Fachwelt einig. Für dieses Meisterwerk werden nur die besten Partien des Parade- Rebbergs Ygay selektiert.

### Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurgranat vom Rand bis zur Mitte. Rote Kirschen, Granatapfel, Zimtpflaume und exotische Würze in der entzückenden Nase, begleitet von hellem Edelholz und warmem Kirschkuchen. Süsslich anmutend, die Noblesse unverkennbar. Druckvoll am Gaumen, leichtfüssig und opulent zugleich, mit feinem Fruchtextrakt und nahtlos eingebundenem Tannin. Die Aromen offenbaren zunehmende Komplexität. Eine filigrane, florale Note und betörende, vollreife Fruchtnoten, vielschichtig und in perfekter Balance. Die einzigartige Finesse des Ygay allgegenwärtig, immer wieder neue Facetten zeigend, bis ins endlose 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Marqués de Murrieta
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 100/100, Score 20/20
<b>Ausbau:</b>	34 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Rebsorte(n):</b>	81% Tempranillo, 19% Mazuelo
<b>Artikelnummer:</b>	1023212

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Castillo Ygay**

Gran Reserva Especial  
Rioja DOCa  
Marqués de Murrieta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Score 20/20  
**Rebsorte(n):** 81% Tempranillo, 19% Mazuelo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2042  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 34 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.