



## Casa Cisca

VM, Bodegas Castaño, Cosecha 2006

Referenz-Wein der Bodegas Castaño

### Descrizione del vino:

Absolute Rarität von alten Reben aus bester Lage. Die Weinberge der Bodegas Castaño erstrecken sich zwischen den beiden Städten Alicante und Albacete, im Herzen der Weinbauregion Yecla. Auf einem riesigen Plateau zwischen malerischen Berggipfeln findet die Rebsorte Monastrell in den tonhaltigen Kalksteinböden optimale Bedingungen für die Entwicklung tiefer Wurzeln und die Entstehung von hochwertigen, gehaltvollen Trauben.

### Nota di degustazione:

Dichtes Purpur-Granat. Süsse Pflaumen und Lebkuchen in der vielschichtigen Nase, Kirschegelee dahinter, auch Kaffee und reife Brombeeren. Druckvoller Auftakt mit geleeartigem Fluss, Pflaumenlikör und Korinthenschokolade, gute Balance auf höchstem Niveau, Wärme und viel Schmelz bis ins honigartige Finale.

### Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:** Spagna

**Regione:** Yecla

**Produttore:** Castaño

**Valutazioni:** Guía Peñín 93/100, Parker 92/100, Score 19/20

**Gradazione alcolica:** 15.0 %

**Maturità:** Jetzt trinkreif

**Varietà d'uva:** 100% Monastrell

**Numero di articolo:** 06482--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Casa Cisca**

VM  
Bodegas Castaño  
Cosecha 2006

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Guía Peñín 93/100, Parker 92/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Monastrell  
**Maturità:** Jetzt trinkreif  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.