



2017 Casa de la Cera

Bodegas Castaño
Yecla DO
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Diese eindruckliche Cuvée aus alten Reben besitzt viel Tiefe, Charakter und aromatische Komplexität. Im Duft äusserst vielschichtig und erinnert an Brombeeren, schwarze Kirsche, Mocca, Lakritze, dunkle Blüten und erdige Nuancen. Saftig, dicht und komplex auch am Gaumen. Die Tannine sind noch präsent, aber von feinsten Qualität. Die alten, knorrigen Reben sorgen für eine kraftvolle, intensive Struktur und zugleich aber auch für Frische und eine tolle Saftigkeit. Langes, vielschichtiges Finale mit balsamischer Note. Ein grosser Yecla, der sich jetzt in einer wunderschönen Trinkreife befindet.



Typ: Rotwein



Land: Spanien



Region: Yecla



Genussreife: Jetzt - 2032



Alkoholgehalt: 15% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Cabernet

Sauvignon, Garnacha, Merlot, Monastrell, Syrah



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 18+