

2017 Casa de la Cera

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

Degustationsnotiz

Diese eindrückliche 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 feinster 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+