



2018 Casa Cisca

Bodegas Castaño

Yecla DO

75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Der «Casa Cisca» ist das absolute Flaggschiff der Bodegas Castaño. Die Reben befinden sich auf über 750 m ü. M. und sind über 80 Jahre alt. Die Trauben sind enorm konzentriert und sorgen für einen kraftvollen Wein mit tiefgründiger Aromatik.

Komplexes und schwarzbeeriges Bouquet, auch würzige Aromen, sowie mediterrane Kräuter, edle Röstaromen und balsamische Noten kommen zur Geltung. Kraftvoller Auftakt, die Tannine sind weich und sorgen für ein angenehmes Mundgefühl. Im Mund zeigen sich ebenfalls wieder Aromen von dunklen Früchten, Lakritze und einem Hauch Röstaromen, alles ist umhüllt von einem köstlichen Schmelz. Trotz der Kraft besitzt dieser Monastrell eine tolle Frische. Bleibt im Abgang sehr lange haften und endet mit komplexer Aromatik. (mh)



Typ: Rotwein



Land: Spanien



Region: Yecla



Genussreife: Jetzt - 2033



Alkoholgehalt: 15% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Monastrell



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 19