



Monastrell DOP Jumilla

Casa Castillo
Spanien, Jumilla

Vinifikation

Ausbau für 6 Monate in Tonneaux und grossem Eichenfass aus französischer und amerikanischer Eiche

Charakter

Konzentriertes Rot mit violetten Reflexen; im Bouquet Noten von Brombeeren, Blaubeeren, reife Pflaumen, Vanille und mediterrane Kräuter; saftig und kraftvoll am Gaumen, viel Frucht zusammen mit dunkler Schokolade, würzige Akzente, gut integriertes Tannin gibt Eleganz und Charme; intensives Finale voller Konzentration

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm-Gigot, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, rassige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	Monastrell, Garnacha
Trinkreife:	2023 - 2027
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2021	Penin	93/100
2020	Robert Parker	92/100
2018	Robert Parker	91/100
2017	Penin	91/100
2017	Robert Parker	92/100
2016	Robert Parker	91/100
2015	Penin	91/100
2015	Robert Parker	90/100
2014	Robert Parker	91/100
2013	Robert Parker	91/100
2013	Penin	91/100