



El Castro Rioja DOCa Reserva 2018

Bodegas Altos R

Typ	Rotwein
Herkunft	Spanien, Rioja
Produzent	Bodegas Altos R
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Tempranillo
Ausbau	24 Monate in Barrique
Passt zu	Hartkäse, Lamm, Rind
Grösse	75 cl
Jahrgang	2018
Artikelnummer	95012084

Bemerkungen

24 Monate in neuen französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Danach weitere 28 Monate auf dem Weingut bis zur Lancierung im Jahr 2014.

Degustationsnotizen

Sattes, funkelnendes Rubingranat. Betörende, komplexe Aromatik von schwarzen Pflaumen, reifen Brombeeren, Cassis und schwarzem Kirschenkompott – gepaart mit Sandelholz, süssem Tabak, Cappuccino und getrockneten Feigen. Untermalt von leichten Noten von Toast, Tahitivanille, Lakritze und einem Hauch schwarzem Pfeffer. Am Gaumen strotzt der El Castro vor Kraft und Eleganz. Seidenweiche, feinkörnige Tannine, gepaart mit perfekt verwobener Barrique, bestens unterstützt von der angenehmen Frische. Die Aromen bestätigen sich, wieder schwarze Beeren, Kirschen und Pflaumen, untermalt von orientalischen Gewürzen, Lakritze, Sandelholz, Tabak, Mocca und leichten Anflügen von Vanille und Toast. Was für ein komplexes Aromabild! Der Reserva endet lang und anhaltend.

Passt zu

Ein wahrlich grosser Rioja, der bestens zu edlen Fleischgerichten wie Dried aged doppeltes Rindskotelett, irischem Lammcarré oder gereiftem Bergkäse passt. Ein Wein für genussvolle Abende mit Freunden in geselliger Atmosphäre.