



"Valtosca" Syrah DOP Jumilla

Casa Castillo
Spanien, Jumilla

Vinifikation

Ausbau für 10 - 14 Monate in französischen Eichen-Tonneaux

Charakter

Intensive, dunkle schwarz-rote Farbe; harmonisch und kraftvoll im Bouquet aus reifen, schwarzen Brombeeren, Kirschen, Lorbeerblättern und feinen Akzenten des Fassausbaus; am Gaumen seidig elegant, gut eingebundene Tannine, vielschichtige Aromatik von Beerenkonfitüre, mineralische Anklänge wie Torf, Datteln und edelherbe Schokolade; grandioses, langanhaltendes Finale

Terroir

Einzellage Valtosca

Die Lage wurde 1998 mit 7000 Stöcken neu angepflanzt, im Allgemeinen gilt hier, dass die Reben nicht bewässert werden. Die Trauben werden von Hand gelesen und genaustens selektioniert, um eine hohe Qualität des Lesegutes zu garantieren.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, kräftige Gerichte, Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel wie Tauben, Schmor-Braten, Eintopf, rassige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2022 - 2028
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2020	Robert Parker	93/100
2018	Robert Parker	94/100
2017	Penin	92/100
2017	Robert Parker	92/100
2015	Penin	93/100
2015	Robert Parker	90/100
2013	Penin	93/100
2013	Robert Parker	91/100
2012	Penin	93/100
2011	Penin	92/100

