



"Valtosca" Syrah DOP Jumilla

Casa Castillo
Spanien, Jumilla

CHF 30.80

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 genauestens 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 |

