"Las Gravas" Single Vineyard DOP Jumilla

Casa Castillo
Spanien, Jumilla

Vinifikation

Die Zusammensetzung variiert je nach Jahrgang, jedoch basiert der Wein immer auf mindestens 70 - 80% Monastrell-Anteil

Reifung für 16 - 20 Monate in französischen 500l-Eichenfässern

Charakter

Dichtes, beinah schwarzes Kirschrot; kräftig ausgeprägtes Bouquet mit Aromen von Johannisbeeren, Herzkirschen, Blaubeeren und Holunder, Noten vom Holzausbau wie Kakao, Mandeln und Vanille; im Gaumen vollmundig und konzentriert, feine Nuancen von Kaffee, Kakao und Garrigue-Kräuter kommen hinzu, schmelzige Tannine; bis in den Abgang harmonisch und körperreich – ein Wein mit Weltklasse!

Konsumhinweis

Kräftige Fleisch-Gerichte, Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, rassige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	Monastrell, Garnacha
Trinkreife:	2019 - 2029
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2020	Robert Parker	98/100
2019	Robert Parker	95/100
2017	Robert Parker	95/100
2015	Robert Parker	94/100
2013	Robert Parker	94/100
2013	Penin	94/100
2012	Robert Parker	94/100
2010	Penin	94/100
2010	Robert Parker	94/100
2009	Penin	95/100
2009	Robert Parker	94/100