"Pie Franco" Single Vineyard DOP Jumilla

Casa Castillo
Spanien, Jumilla

Vinifikation

Reifung für 22 Monate in französischen Eichen-Tonneaux, unfiltrierte Abfüllung

Charakter

Tiefes, dunkles Rot; im Duft herrliche Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und Pflaumenmus, eingebundene Holznoten, feine Trüffelnuancen; im Gaumen dann das Kraftpaket aus Frucht, reifen, feinkörnigen Tanninen und der süssliche Touch sowie saftige Säure, sehr körperreich; unglaublich langer Abgang – ein Powerwein par Excellence!

Geschichte

"Pie Franco" bedeutet echter Fuss, was sich auf die unveredelten Rebstöcke bezieht. Dabei handelt es sich um 65 – 85-jährige Reben.

Konsumhinweis

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

Technische Details

Traubensorten:	100% Monastrell
Trinkreife:	2028 - 2035
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2020	Robert Parker	100/100
2019	Robert Parker	97/100
2018	Robert Parker	98/100
2017	Robert Parker	99/100
2017	Falstaff	98/100
2015	Robert Parker	98/100
2014	Robert Parker	94/100
2014	Penin	94/100
2013	Robert Parker	97/100
2010	Vinum	18.5/20
2010	Robert Parker	95/100
2010	Penin	94/100
2008	Penin	95/100
2008	Robert Parker	94/100