



Martel.
Wein genießen.

Casa Castillo Monastrell 2023

Jumilla DOP, bio
Bodegas Casa Castillo



Monastrell



2023



Jumilla



Charcuterie, Grilladen, Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen



biologisch



14.50 % Vol.



mittelschwerer Wein



Bodegas Casa Castillo

Zum Wein

Die teilweise wurzelechten Reben stehen meist in Buschform auf meist sandigen und kalkhaltigen Böden. Biologischer Anbau und Spontanvergärung sind hier Programm. Der Basis-Monastrell besticht durch seine offene, dunkle Frucht. Balance zwischen Reife und Frische. Süffig. Vielschichtig, mit schöner Länge. Sehr fairer Preis.

Spanien / Jumilla


Winzerportrait Bodegas Casa Castillo



José Maria Vicente Sánchez-Cerezo, Besitzer

Weingut

 1991

 170 ha



Besitz: José Maria Vicente Sánchez Cerezo und seine Schwestern, Marisol, Julia und Keka
Gutsleitung: José Maria Vicente Sánchez Cerezo
Weinbereitung: José Maria Vicente Sánchez Cerezo



Rot: Monastrell/Mourvedre, Grenache/Cannonau, Syrah



Sand, Lehm, Kalk

Anbau



biologisch
zertifiziert

Aus diesem Grund

Einordnung

Noch steht die Appellation Jumilla bei vielen Weinfreunden nicht auf dem Radar. Mit der Nummer 1 aus dieser Region, Casa Castillo, ist Martel mit einer Partnerschaft verbunden. Das Weingut kultiviert vor allem Monastrell, in Frankreich nennt sich die Sorte Mourvèdre. Die grosse und grossartige Bodega steht seit 1941 im Besitz der Familie Vicente. Meist stehen die Reben (einige davon uralt und wurzelecht) in Buschform auf generell sandigen Böden mit Kalk. Biologischer Anbau und Spontangärung sind hier Programm. Casa Castillo gilt als Synonym für höchste Qualität aus Jumilla und ist eine Entdeckung wert.

«Casa Castillo ist der schönste
Weg, Spitzen-Monastrell aus
Jumilla zu entdecken.»

— Martel über Bodegas Casa Castillo

Impressionen

