Martel.
Wein geniessen.

Casa Castillo Pie Franco 2021

Jumilla DOP, bio
Bodegas Casa Castillo

Monastrell

2021

Jumilla

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

trinkbereit, mit weiterem Reifepotential in der Flasche

biologisch

15.00 % Vol.

schwerer Wein

Bodegas Casa Castillo

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen