Martel.
Wein geniessen.

Casa Castillo Monastrell 2022

Jumilla DOP, bio
Bodegas Casa Castillo

Monastrell

2022

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.

© 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