



Martel.
Wein geniessen.

Casa Castillo Cuvée N 2019

Jumilla DOP, Viñas Viejas, bio
Bodegas Casa Castillo



Monastrell



2019



Jumilla



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



grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen



biologisch



14.50 % Vol.



schwerer Wein



Bodegas Casa Castillo

Zum Wein

Dieser Cru stammt aus einer einzigen Parzelle der Lage Las Gravas auf 720 m Höhe. Er wird eineinhalb Jahre in grossen Holzfässern ausgebaut. Der Wein zeigt ein reifes, aber nicht überreifes Bukett, ist fleischig, sehr dicht und besitzt ein kräftiges Tanningerüst. Viel Tiefe, Spannung und Länge. Grandioses spanisches Weinkino.

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

