

Bodegas Castaño
Yecla (D.O.)

Hécula

Geschmack |

Ein eleganter Wein von brillanter, rubinroter Farbe; kraftvoll und körperreich, gut strukturiert; die Frucht (komplexe Beerennoten) und die präsenten Tannine von neuem Holz harmonieren perfekt miteinander. Der Abgang ist weich und nachhaltig; ein Genuss zu Wildgerichten und Lamm, passt aber auch solo getrunken zu einer guten Zigarre.

Rebsorten |

Monastrell (100 %)

Fassreife |

6 Monate (20 % amerik., 80 % franz.) amerikanische und französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,00 g/l |
Restzucker: 3,50 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Lamm

Sonstiges: Solo (zu) trinken, Zigarre/Zigarrillo

Wild: Reh, Wildente, Wildschwein

