

Castillo Clavijo Tempranillo CVC

Wein | expertise

Criadores de Rioja
Rioja (D.O.C.)



Geschmack |

Brombeeren im aromatischen Bukett mit dezenten Vanillenoten vom Barriqueausbau. Im Glas zeigt der Rioja ein brillantes Rubinrot. Am Gaumen weich und saftig mit gut eingebundenem Holz, würzig, balsamische Noten, viel Frucht. Genießen Sie ihn zu Salaten mit würzigem Dressing, zur Pasta oder einer pikanten Pizza. Anstelle des Jahrgangs steht nun „CVC“ auf dem Etikett: „Conjunto Varias Cosechas“, d.h. eine Vereinigung verschiedener Jahrgänge. Diese Weine bekommen keinen Jahrgang auf das Etikett und auf den Streifen des Consejo Regulador gedruckt. Wenn die Weinmacher entscheiden, dass der Wein aus 2 verschiedenen Ernten kommt und beide Mengen groß sind (65% 2016, 35% 2017), dann darf die Kellerei die Jahrgänge nicht benutzen. Grund dafür ist die schwache Ernte in 2017.

Rebsorten |

Tempranillo (100 %)

Fassreife |

6 Monate amerikanische und französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 12,70 % | Säure: 5,20 g/l |

Restzucker: 1,60 g/l

Passt zu ... |

Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen, mit Fleisch

Pizza: Pikant

Salat: Pikant angemacht