

Der Monastrell-Gigant aus 100-jährigen Reben.

Rotwein | Spanien | Yecla | Yecla



Castaño, Yecla DO, Moragón Family Collection

2012
Moragón Family Collection
CHF 49.00
75cl (CT-6)

	Spanien
	Monastrell
	Jetzt bis 2030
	16 - 18°C
	16 Monate, 80% amerikanische und 20% französische Eiche
	75cl (CT-6)
	ESP.245807.2012
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Genussempfehlung

Passt gut zu Wildente oder Rehrücken mit Preiselbeersauce.

Degustationsnotiz

Wir kennen nichts Besseres aus der Monastrell-Traube. Sattes Schwarzviolett. Opulenter, tiefer Auftakt. Aromen von schwarzen Waldbeeren und Früchten. Pflaumengelée, Brombeeren, Blaubeerenkonfitüre und ein Hauch von schwarzen Kirschen. Markante süsse Würze. Schwarzer süsser Pfeffer, gepaart mit orientalischem Tabak und Zedernholz. Dazu Aromen von Cappuccino, subtile Anklänge von Bourbon-Vanille und Schokolade. Dezent Mineralität macht den Wein harmonisch und komplex. Am Gaumen zeigt sich der Family Collection samtig und elegant. Mit feinkörnigen Tanninen schmiegt er sich wie Samt und Seide an den Gaumen. Beeindruckend würzige Mineralität. Der Moragón endet sehr kräftig ohne jemals fett zu wirken, langanhaltend mit deutlich würzig-mineralischem Finish.

Infos zum Produzenten

Die Bodega Castaño seit 1985 die Nr. 1 in Yecla. Die Trauben für beide wachsen auf ca. 800 m.ü.M. Das Gebiet ist sehr warm, der Monastrell (in Frankreich «Mourvèdre») liebt die Hitze. Durch die enorme Höhe kühlen die Nächte stark ab. So können die Trauben ihre wunderbare schwarzbeerige Frucht und Säure bestens erhalten. Die sandigkalkigen Böden verleihen den Weinen eine mineralische Note, das macht sie so herrlich komplex und harmonisch. Wir haben uns unglaublich gefreut, als wir die Weine degustieren konnten. Der Moragón «Family Collection» aus bis zu 100-jährigen Reben hat uns tief beeindruckt, und der Moragón «Monastrell» aus jüngeren Anlagen ist das perfekte Beispiel eines mediterranen Weines, fruchtbetont mit viel Charme.