



Moragon Family Collection Yecla DO 2016

Typ	Rotwein
Herkunft	Spanien, Yecla
Ausschanktemperatur	16-18°C
Traubensorten	Monastrell
Ausbau	Ausbau 16 Monate in 80% amerikanischer und 20% französischer Eiche
Passt zu	Fleisch, Grilladen, Hase, Lamm, Pizza, Rind, Wild
Awards	Gerstl 19+ / 20
Grösse	75 cl
Jahrgang	2016
Artikelnummer	95007860

Bemerkungen

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.

Degustationsnotizen

Der reine Monastrell aus über 100-jährigen Reben ist zugleich wuchtig und elegant. Hier ist alles versammelt, was es an schwarzen Früchten gibt: Brombeeren, Pflaumen, Kirsche, Cassis, aber auch wunderschöne Röstaromen und eine feine, rauchigwürzige Note. Ein Hauch von Pfeffer verleiht ihm die besondere Rasse. Am Gaumen ein Traum - vollmundig, geschmeidig, weich und doch so saftig elegant und trinkfreudig. Das Bouquet ist ein Ebenbild von dem, was sich am Gaumen abspielt. Der geballte fruchtige Start in der Nase geht fließend über in zarte Röstnoten, gefolgt von noblen Kräutern und einem zart mineralischen Finale.

Passt zu

Rind, Lamm, Wild, Hartkäse.