

PIE FRANCO 2019



Casa Castillo, Jumilla D. O.

WEINBAU

Rebsorten

Mourvedre / Monastrell

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

WEINBEREITUNG



AROMEN

Brombeere
Erdbeere
Lakritze
Stein
Kräuter
Sternanis

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2039
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin