

Monastrell Viñas Viejas 'Pie Franco' Jumilla 2016

Propiedad Vitícola Casa
Castillo



Der 'Pie Franco' ist ohne Zweifel einer der besten Weine aus dem Süden Spaniens: 96 Punkte von Robert Parker's Wine Advocate und 95 Punkte vom Guía Peñín untermauern den herausragenden Ruf des Pionier-Weinguts Casa Castillo!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Propiedad Vitícola Casa Castillo
Region	Murcia
Rebsorte(n)	Monastrell
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	15 %
Reifepotenzial	bis 2030
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"As I saw with Las Gravas, the only problem with the 2016 Pie Franco is that I tasted it next to the superb 2017. Surprisingly enough, it feels riper than the 2017, when the year was colder and wetter. It has persistent and pungent flavors and is juicy within the dry and stony character of the texture." - Luis Gutiérrez

95/100 Punkte Guía Peñín

"Dunkle, kirschrote Farbe. Das Aroma ist geröstet und würzig, mit feinem Kakao, reifer Frucht, sehr kraftvoll. Am Gaumen sehr gefällig, die Röstnoten setzen sich fort und werden von mineralischen Akzenten ergänzt."

Wine in Black Bewertung: 95 Punkte

José M^a Vicente hat sein Weingut Casa Castillo an die Spitze der südspanischen Weinproduzenten geführt. Als reines Familienweingut packt hier jeder mit an und die Liebe und Leidenschaft ist in jedem Wein zu spüren. Die Krönung des erstklassigen Sortiments ist seit Jahren der Top-Monastrell 'Pie Franco'.

Der Chefverkoster Spanien von Robert Parker's Wine Advocate, Luis Gutiérrez, bezeichnete die Gewächse als "most affordable world-class wines from Spain". Die Zutaten sind in der Tat beeindruckend: Aus einem Weinberg mit über 70 Jahre auf dem Buckel stammen die Traube, die Handlese ermittelt davon die Reifsten, der Ausbau in 500-Liter-Fässern erhält die ureigene Charakteristik des Weines. Die 2016er Edition ist somit erneut einer der größten mediterranen Rotweine und mit 96 Parker-Punkten und 95 Punkten von José Peñín ein weiterer Beleg für das herausragende Niveau, auf dem bei Casa Castillo gearbeitet wird.

Tasting Note

Tatsächlich lässt schon die tiefdunkle schwarzkirchige Farbe den Puls etwas schneller schlagen. Das betörende Bouquet duftet vielfältig aus dem Glas: Rotfrüchte und Noten von Erde und Baumrinde, Veilchen, Thymian, Rosmarin, Fenchel und etwas Anis. Aromen von Graphit klingen an, das Holz ist fabelhaft eingebunden in diesem Odeur-Teppich. Am Gaumen ist der Wein bisweilen üppig, mit viel Druck und Dicht, feinen Tanninen und einer formidablen Frucht-Fass-Balance. Der Nachhall dann: lang und länger, der Wein kann locker für einige Jahre noch reifen! Exquisit ist er jetzt schon.

Passt zu

Dieser südländische Rotwein passt wunderbar zu mediterran mariniertem Lamm, ebenso wie zu gegrilltem Gemüse oder einem fein abgestimmten Schmorgericht.

Weingut

Die Familiengeschichte des heutigen Weingutes Casa Castillo, das 1870 von französischen Winzern erbaut wurde, startet im Jahre 1941, als José Sánchez-Cerezo die Propiedad Vitícola Casa Castillo erwirbt. Allerdings nicht, um Wein zu kultivieren, sondern um Rosmarin anzubauen. Erst im Jahr 1985 entscheidet sich die zweite Generation der Familie - Señor Nemesio und sein Sohn José M^a Vicente - für den Wiederaufbau des Weingutes und für die Einführung neuer Rebsorten.

1991 folgte dann die umfassende Renovierung des Weingutes, durch jahrelange Investitionen ist auch die Kellertechnik mittlerweile auf dem allerneuesten Stand. José M^a Vicente ist heute der Chef im Haus und Casa Castillo ist nach wie vor ein Familienbetrieb. Freilich ist aus dem kleinen unbekanntem Weingut "the leading producer of southeastern Spain" (Robert Parker's Wine Advocate) geworden und es stehen 174 Hektar unter Reben. Allerdings überwiegt hier die Bush-Wine-Erziehung, mit nur 1.600 Rebstöcken pro Hektar, weshalb Casa Castillo trotz der Größe eine eher kleine Flaschenanzahl erzeugt.

Die Weine wie der 'Monastrell', der 'Valtosca', der 'Las Gravas' und der 'Pie Franco' gehören zum Besten, was Südspanien zu bieten hat. Die Basis des Erfolges ist die autochthone Rebsorte Monastrell, die ergänzt durch Garnacha, Syrah und Cabernet Sauvignon das Rückgrat des Weingutes bildet. Auf der Hochebene der Jumilla gelegen (El Altiplano de Jumilla) finden sich optimale klimatische Bedingungen, denn einerseits bietet der Einfluss des kontinentalen Klimas ausreichend frische, kühle Luft, während die Nähe des Mittelmeeres für genügend Sonnenstunden sorgt. Ohne Frage, eines der ganz großen Juwelen des spanischen

Weinbaus.

Vinifikation

Casa Castillo Monastrell Viñas Viejas 'Pie Franco' Jumilla 2016 ist aus 100 % Monastrell (Mourvèdre) vinifiziert, der von der ältesten Lage des Weinguts 'La Solana' stammt, die 1941 angelegt wurde. Die ungepfropften, armdicken Rebstöcke liefern nur 600 kg Trauben pro Hektar, was für 6.000-8.000 Flaschen im Jahr reicht. Die Trauben für den 'Pie Franco' werden zwar entrappt, aber nicht gequetscht, die Fermentierung mit wilden Hefen findet in unterirdischen 6.000l-Lagares statt, der Ausbau erfolgt 16 bis 18 Monate in 500l-Barriques aus französischer Eiche. So entsteht "...one of the greatest wines from Spain." (Robert Parker's Wine Advocate)