



«Curii» 2023

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Curii Uvas y Vinos |
| Land/Gebiet | Spanien/Alicante |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Giró (100%) |
| Anbau | Traditionell |
| Ausbau | 24 Monate in 225-Liter-Barriques und 500-Liter-Tonneaux ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 15.0% |
| Restzucker | 1.9 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2032 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Produzierte Menge | 1894 Flaschen |
| Bewertung | Parker: 93/100 |

Giró ist eine wenig bekannte, uralte Rebsorte aus dem Mittelmeerraum, die Ähnlichkeiten mit der Garnacha aufweist. Sie ergibt keine tanninbetrachteten, sondern delikate Weine, wie uns Alberto Redrado und Violeta Gutiérrez de la Vega vor Ort erklärten. Der «Curii» imponiert uns mit seiner rotfruchtigen Note und einem Strauss mediterraner Kräuter. Hier zeigt sich ein voller, geschmacksintensiver Rotwein, der von einem ambitionierten Winzerpaar stammt und mit Alkohol nicht geizt.