PIE FRANCO 2019

Casa Castillo, Jumilla D. O.

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

AROMEN

Brombeere
Erdbeere
Lakritz
Kieselstein
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



WEINBAU

Rebsorten Mourvedre / Monastrell

WEINBEREITUNG

Pie Franco ist eine Einzellage in Jumilla, die mit über 70 Jahre alten, wurzelechten Monastrellreben bepflanzt ist. Jose Maria Vicente baut den Wein in großen Fässern aus und bringt das Potential der alten Monastrellreben voll zur Geltung.

BODEGAS CASA CASTILLO

1942 kaufte José Sánchez-Cerezo die Bodegas Casa Castillo. Das Anwesen geht bis ins Jahr 1870 zurück, als französische Winzer auf der Flucht vor der Reblaus sich hier niederließen und die Bodega gründeten. Auf dem Grundstück gab es daher sogar noch eine Weinkellerei sowie einige verstreute Weinberge. José nutzte das Gelände zunächst für den Vertrieb von Holz und Gewächsen. Parallel startete er aber bereits den Weinanbau, verkaufte jedoch die Trauben. In den 60er Jahren folgte der Wechsel hin zur Landwirtschaft, nachdem der Holzhandel durch den Plastikvormarsch eingebrochen war. Neben dem Wein wurden vor allem Mandeln, Oliven und Getreide angebaut. 1985 startete dann der moderne Weinbau. Schwiegersohn Nemesio und Enkel José Maria Vincente begannen neue Weinberge zu pflanzen und bestehende Weinberge zu erweitern. Die Trauben wurden dann zunehmend für die eigene Produktion verwendet. 1991 füllten sie ihren ersten Casa Castillo ab, der 1993 auf den Markt kam. Dafür wurde die alte Bodega modernisiert, jedoch die alte Struktur und somit auch das kulturelle Erbe erhalten. Heute umfasst das Weingut stolze 500 Hektar Land, von denen 250 Hektar mit Weinreben bepflanzt sind. José Maria ist federführend zuständig und wird von der Familie und einem tollen Team unterstützt.

Im Fokus der Arbeit steht die einheimische Rebsorte Monastrell. Sie kommt aus der Region und ist daher bestens an die heißen und trockenen klimatischen Bedingungen sowie die kargen Böden angepasst. Neu dazu kamen Rebsorten wie Syrah, Garnacha und Cabernet Sauvignon. Waren die Weine anfangs noch recht üppig und holzgeprägt, entstehen heute Weine mit viel Finesse und Eleganz. Mittlerweile zählen die Weine von der Bodegas Casa Castillo zu den herausragendsten Rotweinen Spaniens. José Maria Vicente versteht es die Eigenheiten der einzelnen Parzellen und Rebsorten gekonnt herauszuarbeiten. Dabei wird traditionell gearbeitet, ökologisch und unter Verzicht auf Zusätze jeglicher Art. Die Weinberge werden von Hand gelesen, dann folgt eine zweifache Selektion im Weinberg und im Keller. Anschließend die spontane Gärung und der biologische Säureabbau. Die Weine verbleiben bis zum Frühling auf der Feinhefe und werden dann zur Reife für 12 weitere Monte in große gebrauchte Holzfässer umgefüllt.

Topwein der Bodega Casa Castillo ist der Pie Franco. Er wächst in einer Einzellage in Jumilla, die 1942 mit wurzelechten Monastrellreben bepflanzt wurde. Aufgrund des Klimas ist der Boden hier gegen die Reblaus resistent und es sind auch keine chemischen Behandlungen notwendig. Dennoch nimmt die Menge von Jahr zu Jahr ab, was ihn zu einer echten Rarität macht. Dieser Wein bringt das Potenzial der alten Monastrellreben großartig zur Geltung!