



THE CLUB



| | |
|---------------|--------------------------------------|
| Wein | Casa de Lúculo |
| Weingut | Cátulo |
| Herkunft | Spanien, Navarra |
| Rebsorte | Tempranillo, Garnacha, Syrah, Merlot |
| Alkoholgehalt | 14,0 % |
| Jahrgang | 2020 |
| Ausbau | Barrique |
| Nuancen | Vanille, Gewürze, Beeren |
| Preisbereich | 12,00 – 14,00 € |

Weingut

Als verstecktes Juwel liegt die Bodega **Casa de Lúculo** im äußeren Norden von Navarra, wo sowohl das Klima der Pyrenäen als auch des atlantischen Ozeans zu spüren ist. Namensgebend für die Bodega war der römische Feldherr und Genussmensch **Lucius Licinius Lucullus**, dessen Philosophie die Winzerin **Virginia Arranz** wieder aufleben lässt: Abkehr vom Massenkonsum, hin zur Wertschätzung echten Genusses. Und so erfolgt die Bewirtschaftung des Weinguts nach strengen biologischen Maßstäben, was unverfälschte und facettenreiche Weine hervorzaubert.

Food and Wine

Der rote **Cátulo** bietet in der Cuvée vor allem der Garnacha-Traube eine Bühne. Frisch und ungezähmt wird hier mal ein ganz anderes Gesicht gezeigt als man es sonst von alten schweren, ja fast schon trägen Weinen kennt. Definitiv ein toller Begleiter zu einem Gericht mit würzigem Touch: Knusprig gebratene **Entenbrust** auf der Haut an einem pikanten Ingwer-Rosenkohlgemüse mit Chilliflocken zu einem feinen Süßkartoffelpüree.

Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#kiezundko**

