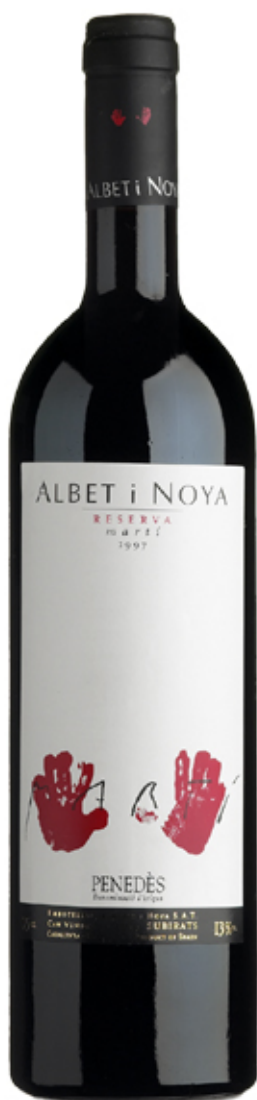


**Preis: CHF 35.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	1998 Albet i Noya Reserva Martí
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Penedès
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Penedès
<b>Volumenprozent:</b>	13.0 %
<b>Traubensorten:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Bemerkungen:</b>	Antonio und José Maria Albet i Noya sind derzeit die einzigen anerkannten Bio-Winzer in Penedès. Ihr Spitzenwein, der Reserva Martí, ist im Bukett meist opulent und ausdrucksvoll mit Holundernoten und Paprika. Am Gaumen mit viel Struktur, mineralisch und zu Beginn oft mit harten Tanninen. Braucht Zeit um sich zu entwickeln.
<b>Bewertung:</b>	José Peñin 90 / 100
<b>Produzent:</b>	Albet i Noya