

Preis: CHF 23.50
75.0 cl.



Wein:	2000 Allende
Land:	Spanien
Region:	Rioja
Bereich:	Rioja
Klassifikation:	D.O.Ca. Rioja
Volumenprozent:	13.0 %
Traubensorte:	Tempranillo
Art:	Rotwein
Typ:	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
Passt zu:	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
Service:	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
Genussreife:	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
Degustation Notiz:	Intensives Kirschrot. Aroma kraftvoll, mit Noten einer gewissen Überreife, alkoholische Spuren, konfitierten Früchten (getrocknete Pflaumen und Datteln) und Rösttönen von feinem Holz. Am Gaumen ausgesprochen gehaltvoll, sehr ausdrucksstarke süsse Frucht, etwas likör- und portweinartig, mit ölig geschmeidigen, sehr süssen Tanninen. Abgang lange anhaltend.
Bewertung:	José Peñin 85+ / 100
Produzent:	Finca Allende