

Preis: CHF 29.00
75.0 cl.



Wein:	2004 Altos de Luzón
Land:	Spanien
Region:	Murcia
Bereich:	Jumilla
Klassifikation:	D.O. Jumilla
Volumenprozent:	14.5 %
Traubensorten:	Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
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:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Intensives Kirschrot mit violetterm Saum. Aroma intensiv mit Toastnoten von feinen Holztonen, mit Quitten und Balsamakzenten. Am Gaumen geschmackvoll, mit Körper, Frucht und Holz, schön ausgewogen mit lang nachklingenden Tanninen.
Bewertung:	Robert Parker 90 / 100
Produzent:	Bodegas Luzón