

- 12.40 %  
- Statt: CHF 14.50-  
**Preis: CHF 12.70**  
**75.0 cl.**



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Wein:</b>              | 2008 Angosto   |
| <b>Land:</b>              | Spanien  |
| <b>Region:</b>            | Valencia   |
| <b>Bereich:</b>           | Valencia   |
| <b>Klassifikation:</b>    | D.O. Valencia  |
| <b>Volumenprozent:</b>    | 14.0 %   |
| <b>Traubensorten:</b>     | Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Petit Verdot  |
| <b>Art:</b>               | Rotwein  |
| <b>Typ:</b>               | Leichte, fruchtige und eigenständige Rote  |
| <b>Passt zu:</b>          | Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.   |
| <b>Service:</b>           | Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.   |
| <b>Lagerfähigkeit:</b>    | 2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.   |
| <b>Genussreife:</b>       | Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.   |
| <b>Degustation Notiz:</b> | Dunkles, kräftiges Kirschrot. Aroma milchig intensiv duftend nach roten Beeren und Vanilie, mit erdig warmen Noten und balsamisches Akzenten. Am Gaumen dicht, fleischig gut strukturiert, mit würzigen Noten sowie stützender Gerbsäure und einem anhaltenden Abgang. |
| <b>Bewertung:</b>         | José Peñin 93 / 100  |
| <b>Produzent:</b>         | Bodega El Angosto  |