

Preis: CHF 86.90
75.0 cl.



Wein:	2005 Barón de Chirel Reserva
Land:	Spanien
Region:	Rioja
Bereich:	Rioja
Klassifikation:	D.O.Ca. Rioja
Volumenprozent:	13 %
Traubensorten:	Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Art:	Rotwein
Typ:	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
Passt zu:	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
Service:	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
Genussreife:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	Sehr intensives Kirschrot. Aroma ausgeprägt elegant, mit Noten von schwarzen Früchtekompott und fein gewürzten Holznoten von Kakao und Kaffee. Am Gaumen fleischige, würzige, körperreiche Noten, mit ausdrucksstarke Frucht und feinem Holz, sehr gut fixierten, leistungsfähige und beträchtliche Gerbsäuren.
Bewertung:	José Peñín 92 / 100
Produzent:	Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal