

Preis: CHF 23.10
75.0 cl.



Wein:	2010 Camins del Priorat
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Priorat
Klassifikation:	D.O.Ca. Priorat
Volumenprozent:	14.0 %
Traubensorten:	Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah
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:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Aroma intensiv fruchtbetont mit Noten von schwarzen Brom- und Heidelbeeren, sowie Lakritz, floralen Nuancen und Gewürzakzenten. Am Gaumen saftig, feingliedrig, süß, wiederum viel Frucht, Pflaumenkompot und leichte Röstarmomen des kurzen Fassausbaues, mit einem langen, fruchtigen Abgang. Trinkspass pur.
Produzent:	Alvaro Palacios