

**Preis: CHF 11.50**  
75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2006 Campos de Taranz
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	La Mancha
<b>Bereich:</b>	Uclés
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Uclés
<b>Volumenprozent:</b>	12.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Tempranillo
<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>	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
<b>Bemerkungen:</b>	Noch keine.
<b>Produzent:</b>	Bodegas Palomar Sánchez