

**Preis: CHF 8.50**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2002 Canforrales Joven
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	La Mancha
<b>Bereich:</b>	La Mancha
<b>Klassifikation:</b>	D.O. La Mancha
<b>Volumenprozent:</b>	13.0 %
<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>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Von dichter kirschroter Farbe mit violetten Nuancen. Ein dichtes, sauberes an Kirsche und Feigen erinnerndes Bukett. Am Gaumen entfalten sich Frucht, Würze und Kraft auf harmonische Weise. Der Canforrales weist ein gutes Säurerückgrat auf, das ihm noch einige Jahre Lagerkapazität verleiht. Dennoch ist er weich und rund.
<b>Auszeichnung:</b>	J.J.C.C. Medalla de Oro
<b>Produzent:</b>	Bodegas Campos Reales