

**Preis: CHF 15.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2004 Capcanes Mas Collet
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Montsant
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Montsant
<b>Volumenprozent:</b>	14.0 %
<b>Traubensorten:</b>	Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, 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>	Kirschrot mit violetterm Rand. Aroma intensiv fruchtig, mit Noten von roten Beeren, gepaart mit dezentern Barrique-Nuancen. Am Gaumen satt, vollmundig und fruchtbetont mit geschmeidigen Tanninen, harmonisch, körperreich und rund im Abgang.
<b>Produzent:</b>	Celler de Capcanes