

Preis: CHF 15.50
75.0 cl.



Wein:	2006 Capcanes Mas Collet
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Montsant
Klassifikation:	D.O. Montsant
Volumenprozent:	14.0 %
Traubensorten:	Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Art:	Rotwein
Typ:	Leichte, fruchtige und eigenständige Rote
Passt zu:	Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.
Service:	Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.
Lagerfähigkeit:	2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.
Genussreife:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Kirschrot mit violetterm Rand. Aroma intensiv fruchtig, mit Noten von roten Beeren, gepaart mit dezenterm Barrique-Nuancen. Am Gaumen satt, vollmundig und fruchtbetont mit geschmeidigen Tanninen, harmonisch, körperreich und rund im Abgang.
Produzent:	Celler de Capcanes