

Preis: CHF 11.90
75.0 cl.



Wein:	2004 Carchelo Joven
Land:	Spanien
Region:	Murcia
Bereich:	Jumilla
Klassifikation:	D.O. Jumilla
Volumenprozent:	13.0 %
Traubensorten:	Merlot, Tempranillo, Monastrell
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:	Granattoniges Kirschrot. Aroma ausgeprägt fruchtig, mit Noten der Traubenschale und blumiger Fruchunterseite. Am Gaumen ausdrucksvoll mit fruchtigen Noten und sortentypischer Säure der Merlottraube, guter Fruchtausdruck.
Bewertung:	José Peñin 85+ / 100
Produzent:	Bodegas Carchelo