

**Preis: CHF 27.90**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2006 Carmelo Rodero Crianza
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla León
<b>Bereich:</b>	Ribera del Duero
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Ribera del Duero
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Intensives Kirschrot. Kräftiges Aroma, nuancenreich, fruchtig nach Geröstetem und mit Röstnoten des Eichenholzes. Am Gaumen rund, fett, kräftig, saftig, mit Röstnoten des Eichenholzes und der Früchte, etwas mineralisch.
<b>Produzent:</b>	Bodegas Rodero