

**Preis: CHF 16.90**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2006 Casa de la Ermita Crianza
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Murcia
<b>Bereich:</b>	Jumilla
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Jumilla
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon
<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>	Kräftiges Kirschrot. Aroma mit feinen mineralischen Akzenten und reifer Frucht. Am Gaumen gut strukturiert, kräftig, geschmackvoll, vollmundig, angenehm reife Tannine, zart lieblicher Akzent. Abgang noch verhalten.
<b>Auszeichnung:</b>	Decanter Bronze Medal
<b>Produzent:</b>	Bodegas Casa de la Ermita