

Preis: CHF 11.90
75.0 cl.



Wein:	2003 Casa de la Ermita Joven
Land:	Spanien
Region:	Murcia
Bereich:	Jumilla
Klassifikation:	D.O. Jumilla
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
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:	Leuchtendes Kirschrot. Aromen von roten Früchten, Konfitüre, Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen gut strukturiert, aromatisch, intensiv und frisch, mit deutlichem Nuancen der Veilchen. Lang anhaltender Abgang.
Produzent:	Bodegas Casa de la Ermita