

Preis: CHF 14.50
75.0 cl.



| | |
|---------------------------|--|
| Wein: | 2002 Castell del Remei Gotim Bru Reserva |
| Land: | Spanien |
| Region: | Katalonien |
| Bereich: | Costers del Segre |
| Klassifikation: | D.O. Costers del Segre |
| Volumenprozent: | 13.0 % |
| Traubensorten: | Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo |
| Art: | Rotwein |
| Typ: | Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine |
| Passt zu: | Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen. |
| Service: | Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren. |
| Lagerfähigkeit: | 4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre. |
| Genussreife: | Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend. |
| Degustation Notiz: | Dunkles, granattoniges Kirschrot. Aroma mit ausgeprägter Frucht und gleichgewichtigen, aber etwas verhalteneren Holztonen. Am Gaumen körperreich, geschmackvoll, fruchtig, mit gut verschmolzenen Frucht- und Holztonen. |
| Bewertung: | Robert Parker 89 / 100 |
| Produzent: | Castell del Remei |