

Preis: CHF 21.50
75.0 cl.



Wein:	2004 Castell del Remei Oda
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:	Tiefes Kirschrot. Aroma reich und würzig mit Rösttönen der Eiche. Viel rote Beeren und unwiderstehliche Schokoladennoten. Am Gaumen klare Primärfuchtaromen, gute Struktur und sehr schön integrierte und ausgewogene Tannine.
Bewertung:	José Peñin 85+ / 100
Produzent:	Castell del Remei