

Preis: CHF 33.00
75.0 cl.



Wein:	2005 César Príncipe
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Cigales
Klassifikation:	D.O. Cigales
Volumenprozent:	14.8 %
Traubensorte:	Tempranillo
Art:	Rotwein
Typ:	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
Passt zu:	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
Service:	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
Genussreife:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	Tiefes Purpurrot. Aroma intensiv mit Noten von dunkler Frucht, lebendiger Säure und wuchtigem Bouquet von Kaffee und Schokolade. Am Gaumen vielschichtig, vollmundig mit imposanter Struktur und süssen harmonisch eingebundenen Tanninen, sowie beeindruckendem Finale.
Bewertung:	José Peñin 92 / 100
Produzent:	Bodegas César Príncipe