

Preis: CHF 26.70
75.0 cl.



Wein:	2008 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:	Kirschrot mit granatrotem Saum. Aroma kraftvoll, reifes Obst, sortenrein, weiches Eichenholz, neues Eichenholz, Schokolade. Am Gaumen geschmackvoll, kraftvoll, zartbitter, reife Tannine.
Bewertung:	Robert Parker 92+ / 100
Produzent:	Bodegas César Príncipe