

Preis: CHF 85.00
75.0 cl.



Wein:	2002 Clos Figueres
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Priorat
Klassifikation:	D.O.Ca. Priorat
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cariñena
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:	Sehr intensives Kirschrot. Aroma tief, komplex, mit reichlich ausgeprägten Noten der Frucht und mineralischen Klängen. Am Gaumen ausdrucksvolle und sehr leistungsfähige und süsse Noten der Gerbsäure, vollmundig, fleischig, wuchtig, sehr würzig und mineralisch.
Produzent:	Clos Figueras