

**Preis: CHF 36.50**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2004 Coma Vella
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Priorat
<b>Klassifikation:</b>	D.O.Ca. Priorat
<b>Volumenprozent:</b>	14.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Cariñena
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
<b>Service:</b>	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	Brillant, tiefes Kirschrot. Aromen, sehr ausdruckskräftig, mit mineralischen Noten und reifen Beeren, sehr feine Holztöne der Eiche. Am Gaumen fleischige, ölige Noten, mit ausgeprägt süsser Frucht, retronasal mit ausgeprägten runden Tanninen. Beeindruckender Abgang.
<b>Bewertung:</b>	José Peñin 92 / 100
<b>Produzent:</b>	Viticultors Mas d'en Gil