

Preis: CHF 18.90
75.0 cl.



Wein:	2007 Comenge
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Ribera del Duero
Klassifikation:	D.O. Ribera del Duero
Volumenprozent:	14.5 %
Traubensorte:	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:	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
Degustation Notiz:	Tiefes, dunkles Purpurrot. Aroma, intensiv nach dunklen Beeren und erdig, toastigen Holznuancen, sowie Lakritz und Kakao im Hintergrund. Am Gaumen, vollmundig, fleischig, intensiv mit kraftvoller reinrassiger Frucht und viel Eleganz und einem balsamischen erdigen Abgang.
Bewertung:	José Peñin 88 / 100
Produzent:	Bodegas Comenge