

Preis: CHF 47.90

75.0 cl.



Wein:	2001 Conde de la Salceda
Land:	Spanien
Region:	Rioja
Bereich:	Rioja
Klassifikation:	D.O.Ca. Rioja
Volumenprozent:	13.0 %
Traubensorten:	Tempranillo, Graciano
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:	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
Degustation Notiz:	Gedecktes Granatrot. Aroma mit feinen cremigen Noten des Holzes, nach eingelegten Früchten im Hintergrund erdig und mit Akzenten von Pfeffer. Am Gaumen fleischig, kräftig, mit eleganten sehr feinen und fetten Tanninen und balsamischen Noten des Holzes sowie nach schwarzen Beeren. Lang anhaltender Abgang.
Bewertung:	José Peñin 88 / 100
Produzent:	Bodegas Viña Salceda