

Preis: CHF 25.50
75.0 cl.



Wein:	2000 Costers del Gravet
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Montsant
Klassifikation:	D.O. Montsant
Volumenprozent:	14.0 %
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, 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:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	Intensives Kirschrot mit violetterm Rand. Aroma fein mit eleganten Holznoten von Kakao und süsser, sehr harmonischer Frucht. Am Gaumen würzig, ausgeprägte, warme Noten von runden Tanninen, mit verhaltenem Noten der Eiche und gerösteten lange anhaltende Finale.
Bewertung:	Robert Parker 91 / 100
Produzent:	Celler de Capçanes