

Preis: CHF 82.00
75.0 cl.



Wein:	2004 Culmen Tinto Reserva
Land:	Spanien
Region:	Rioja
Bereich:	Rioja
Klassifikation:	D.O.Ca. Rioja
Volumenprozent:	14.0 %
Traubensorten:	Tempranillo, Mazuelo, 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:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Intensives Kirschrot. Aroma intensiv, elegant mit feinen Toast- und Röstklängen der Eiche, Gewürznoten von Kakao, Schokolade, Pfeffer und Tabak. Am Gaumen fleischige, ausdrucksstarke Noten mit würzigen Gerbsäuren der Eiche und pikanter Frucht. Abgang lange anhaltend.
Bewertung:	José Peñín 93 / 100
Produzent:	Bodegas Lan