

**Preis: CHF 14.50**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2004 Dehesa Gago Tinto
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla León
<b>Bereich:</b>	Toro
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Toro
<b>Volumenprozent:</b>	14.0 %
<b>Traubensorte:</b>	Tempranillo
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Leichte, fruchtige und eigenständige Rote
<b>Passt zu:</b>	Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Intensives Kirschrot. Aroma kräftig, reich an Noten von dunklen Früchten trotzdem aber mit einer gewissen Frische, Nuancen von Geröstetem. Am Gaumen fleischig, mit süssen Tanninen, leicht nach Eingemachtem, feurig, aber saftig und beständig.
<b>Bewertung:</b>	José Peñin 85+ / 100
<b>Produzent:</b>	Compañia de Vinos de Telmo Rodríguez