

Preis: CHF 120.00
75.0 cl.



Wein:	2004 DOIX Costers de Vinyes Velles
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Priorat
Klassifikation:	D.O.Ca. Priorat
Volumenprozent:	15.0 %
Traubensorten:	Cariñena, Garnacha, Merlot
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:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Bemerkungen:	The 2004 Costers de Vinas Viejas is 50% Carinena, 48% Garnacha, and 2% Merlot aged for 16 months in new French oak. Deep purple, the aromas are other-worldly with truffle, tar, graphite, kirsch, and wild blueberry among the array of scents leaping from the glass. Flamboyant and opulent, the wine has remarkable richness and depth of flavor leading to a 60-second finish.
Bewertung:	Robert Parker 98 / 100
Produzent:	Celler Mas Doix