

**Preis: CHF 17.50**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2004 Elias Mora Semi Crianza
<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>	Tinta de Toro
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	Tiefes Kirschrot. Aroma fruchtig, mit Noten von Waldbeeren, Lakritz und Pflaumenklänge mit schön integrierten Holzakzenten. Am Gaumen vollmundig, kräftig mit gut eingebunden Tanninen, sehr guter Balance von Frucht und Holz. Balsamischer Abgang.
<b>Produzent:</b>	Bodegas Elias Mora