

**Preis: CHF 32.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2003 Embruix de Vall Llach
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Priorat
<b>Klassifikation:</b>	D.O.Ca. Priorat
<b>Volumenprozent:</b>	14.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot, Syrah
<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>	Intensives Kirschrot. Aroma von geröstetem Kaffee und Schokolade mit mineralischer Unterseite und Noten von schwarzen Beeren, sehr komplex. Am Gaumen rund, komplex, mineralisch, warm, alkoholisch mit sehr langem elegantem Abgang.
<b>Bewertung:</b>	Wine Spectator 93 / 100
<b>Produzent:</b>	Celler Vall Llach