

Preis: CHF 32.00
75.0 cl.



Wein:	2004 Embruix de Vall Llach
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Priorat
Klassifikation:	D.O.Ca. Priorat
Volumenprozent:	14.5 %
Traubensorten:	Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot, Syrah
Art:	Rotwein
Typ:	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
Passt zu:	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
Service:	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
Genussreife:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	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.
Bewertung:	Wine Spectator 93 / 100
Produzent:	Celler Vall Llach