

- 11.60 %
- Statt: CHF 32.00-
Preis: CHF 28.30
75.0 cl.



Wein:	2008 Embruix de Vall Llach
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Priorat
Klassifikation:	D.O.Ca. Priorat
Volumenprozent:	14.5 %
Traubensorten:	Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, 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:	Tiefes Kirschrot. Aroma reifes Obst, süsse Gewürze, weiches Eichenholz, ausdrucksvoll, Zedernholz. Am Gaumen geschmackvoll, fruchtig, Röstnoten, reife tannine, nach Eingemachtem.
Bewertung:	José Peñin 89 / 100
Produzent:	Celler Vall Llach