

- 8.60 %
- ~~Statt: CHF 28.00-~~
Preis: CHF 25.60
75.0 cl.



Wein:	2003 Enate Cabernet Sauvignon Reserva
Land:	Spanien
Region:	Aragón
Bereich:	Somontano
Klassifikation:	D.O. Somontano
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon
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:	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
Degustation Notiz:	Intensives Kirschrot. Aroma kräftig, komplex, mit geröstetem cremigen Noten von Kaffee, Torf und Schokolade. Im Hintergrund Nuancen von fruchtig, frischen und eleganten konfitierten Früchten. Am Gaumen fleischig, vollmundig mit würziger lebendiger Gerbsäure und sehr komplexen Fruchtaromen der Cabernet Trauben.
Produzent:	Viñedos y Crianzas del Alto Aragón