

Preis: CHF 23.00
75.0 cl.



Wein:	2002 Estancia Piedra Roble
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Toro
Klassifikation:	D.O. Toro
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Garnacha, Tinta de Toro
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:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Kräftig intensives Kirschrot. Aroma von Vanille und neuem Holz; im Hintergrund gut integrierte, sehr reife schwarze Früchte. Am Gaumen rund, körperreich; Tannine der Eiche, deutlich, doch eingebunden. Abgang eindrucksvoll mit bodentönen lange nachklingend.
Produzent:	Bodegas Estancia Piedra