

Preis: CHF 16.00
75.0 cl.



| | |
|---------------------------|--|
| Wein: | 2006 Estay |
| Land: | Spanien |
| Region: | Castilla León |
| Bereich: | VT de Castilla León |
| Klassifikation: | V.d.I.T. VT de Castilla León |
| Volumenprozent: | 13.5 % |
| Traubensorte: | Prieto Picudo |
| Art: | Rotwein |
| Typ: | Leichte, fruchtige und eigenständige Rote |
| Passt zu: | Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen. |
| Service: | Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren. |
| Lagerfähigkeit: | 2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre. |
| Genussreife: | Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend. |
| Degustation Notiz: | Intensives Kirschrot. Aroma intensiv mit fruchtbetonten Noten von roten Beeren, Moschusaroma und fein unterlegten Gewürznuancen. Am Gaumen samtig, weich von sehr guter Struktur mit angenehm wilden Noten und einem langen ausgewogenen Finale. |
| Bewertung: | Robert Parker 89 / 100 |
| Produzent: | Dominio Dostares |