

- 13.30 %  
- Statt: CHF 43.00-  
**Preis: CHF 37.30**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2006 Ferratus
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla León
<b>Bereich:</b>	Ribera del Duero
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Ribera del Duero
<b>Volumenprozent:</b>	14.0 %
<b>Traubensorte:</b>	Tempranillo
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
<b>Service:</b>	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	Sehr intensives Kirschrot. Aroma mineralisch, mit Noten von schwarzen Beeren und Veilchenakzenten sowie feinen Röstaromen der Eiche (Kaffee, Schokolade). Am Gaumen vollmundig, fleischig mit lebendigen Tanninen und sehr guter Säurestruktur. Eindrucksvoller Abgang.
<b>Bewertung:</b>	José Peñin 94 / 100
<b>Produzent:</b>	Bodegas Cuevas Jiménez Ferratus