

Preis: CHF 10.90
75.0 cl.



| | |
|---------------------------|---|
| Wein: | 2001 Finca Antigua Cabernet Sauvignon |
| Land: | Spanien |
| Region: | La Mancha |
| Bereich: | La Mancha |
| Klassifikation: | D.O. La Mancha |
| Volumenprozent: | 13.5 % |
| Traubensorte: | Cabernet Sauvignon |
| 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: | Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden. |
| Degustation Notiz: | Cabernet-Sauvignon 6 Monate im amerikanischen neuen Faß robel. Ein von bestem Cabernet des Punktes trotz des Seins wenig dauert in der Öffnung. Direkt und fein in den Aromen (zusammengebaute reichliche Frucht). Balance, Durchschnitt, reichlicher Körper. |
| Bewertung: | José Peñin 85+ / 100 |
| Produzent: | Martínez Bujanda |