

**Preis: CHF 15.50**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2006 Finca Antigua Crianza
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	La Mancha
<b>Bereich:</b>	La Mancha
<b>Klassifikation:</b>	D.O. La Mancha
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Leichte, fruchtige und eigenständige Rote
<b>Passt zu:</b>	Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Bemerkungen:</b>	Der neue Star aus La Mancha, stammt von der Winzerfamilie Bujanda. Die klassischen Rebsorten Spaniens finden sich hier in schönster Weise wieder. In der luftigen Höhen von über 800 Metern gedeihen hier alle Weine der Bodega.
<b>Produzent:</b>	Martínez Bujanda