

Preis: CHF 12.90
75.0 cl.



Wein:	2006 Finca Antigua Tempranillo
Land:	Spanien
Region:	La Mancha
Bereich:	La Mancha
Klassifikation:	D.O. La Mancha
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorte:	Tempranillo
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:	Tiefes Kirschrot. Aroma mit intensiven Noten von reifen Früchten und einem Hauch von mazerierten Traubenschalen, im Hintergrund feucht erdig. Am Gaumen saftig mit fetten Tanninen und sortentypischem Charakter, zartbitterer Abgang.
Auszeichnung:	La Selección Bronzemedaille
Produzent:	Martínez Bujanda