

**Preis: CHF 12.90**  
**75.0 cl.**



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Wein:</b>              | 2007 Finca Antigua Tempranillo   |
| <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>Traubensorte:</b>      | Tempranillo  |
| <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>       | Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.  |
| <b>Degustation Notiz:</b> | 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. |
| <b>Produzent:</b>         | Martínez Bujanda   |