

**Preis: CHF 8.90**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2004 Fontal Roble
<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, Syrah
<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>	Kräftiges Kirschrot. Aroma mit ausgeprägtem Sortencharakter (reife Trauben) und schwarzen Früchten (Brom-, Johannisbeeren). Am Gaumen kraftvoll, vollmundig, geschmackvoll, sehr fruchtbetont, schöner Körper mit sortentypischen Klängen, sehr ausgereifte, mildsüsse Tannine.
<b>Produzent:</b>	Bodega Fontal