

Preis: CHF 9.20
75.0 cl.



Wein:	2008 Fontal Roble
Land:	Spanien
Region:	La Mancha
Bereich:	La Mancha
Klassifikation:	D.O. La Mancha
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
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:	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.
Produzent:	Bodega Fontal