

**Preis: CHF 28.50**  
**75.0 cl.**



|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Wein:</b>           | 1998 Gran Caus Negre Reserva   |
| <b>Land:</b>           | Spanien  |
| <b>Region:</b>         | Katalonien   |
| <b>Bereich:</b>        | Penedès  |
| <b>Klassifikation:</b> | D.O. Penedès   |
| <b>Volumenprozent:</b> | 13.0 %   |
| <b>Traubensorten:</b>  | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc   |
| <b>Art:</b>            | Rotwein  |
| <b>Typ:</b>            | Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine   |
| <b>Passt zu:</b>       | Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.  |
| <b>Service:</b>        | Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.   |
| <b>Lagerfähigkeit:</b> | 4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.   |
| <b>Genussreife:</b>    | Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.   |
| <b>Bemerkungen:</b>    | Die kleine Bodega welche 1980 gegründet wurde bringt erstklassige Weine hervor - allen voran der Gran Caus. Er verbringt meist 12 Monate im Fass und ist ein kraftvoller, fruchtiger Wein mit reichlich elegantem Extrakt. |
| <b>Bewertung:</b>      | José Peñin 85+ / 100   |
| <b>Produzent:</b>      | Can Rafols del Caus  |