

Preis: CHF 32.00
75.0 cl.



| | |
|---------------------------|--|
| Wein: | 2007 Gratavinum 2pir |
| Land: | Spanien |
| Region: | Katalonien |
| Bereich: | Priorat |
| Klassifikation: | D.O.Ca. Priorat |
| Volumenprozent: | 13.7 % |
| Traubensorten: | Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah |
| Art: | Rotwein |
| Typ: | Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine |
| Passt zu: | Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen. |
| Service: | Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren. |
| Lagerfähigkeit: | 4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre. |
| Genussreife: | Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung. |
| Degustation Notiz: | Dunkles Kirschrot, granatroter Saum. Aroma balsamisch, weiches Eichenholz, würzig, rauchig, feiner Kakao, Früchtekonfit, mineralisch. Am Gaumen fleischig, kraftvoll, geschmackvoll, leicht alkoholisch, feinkörnige Tannine, balsamisch, zartbitter, elegant. |
| Bewertung: | José Peñín 91 / 100 |
| Produzent: | Gratavinum |