

Preis: CHF 57.00
75.0 cl.



Wein:	2005 Gratavinum GV5
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Priorat
Klassifikation:	D.O.Ca. Priorat
Volumenprozent:	14.7 %
Traubensorten:	Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
Art:	Rotwein
Typ:	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
Passt zu:	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
Service:	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
Genussreife:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	Tiefes intensives Kirschrot. Aroma explosiv mit Noten von roten Kirschen und schwarzen Brombeeren, aromatischen Gewürzen sowie mineralischem Hintergrund und tadellos integrierten Eichenholz-Akzenten. Am Gaumen vollmundig, körperreich mit verführerisch süssen Tanninen, welche absolut harmonisch mit der zarten Frucht verschmolzen sind. Langlebiger, anhaltender Abgang.
Bewertung:	WeinWisser 18 / 20
Produzent:	Gratavinum