

Preis: CHF 14.50

75.0 cl.



Wein:	2003 Idrias Abiego
Land:	Spanien
Region:	Aragón
Bereich:	Somontano
Klassifikation:	D.O. Somontano
Volumenprozent:	13.0 %
Traubensorten:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
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:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Intensives Rot mit Purpurreflexen. Aroma elegant mit Klängen der reifen Frucht und deutlichem Akzent von fein geröstetem Holz und Vanille. Am Gaumen kraftvoll, würzig, ausdrucksstark, mit guter Balance der Frucht- und der Holznotennoten, sehr ausgewogen und harmonisch.
Bewertung:	José Peñin 89 / 100
Produzent:	Bodegas Sierra de Guara