

Preis: CHF 55.00
75.0 cl.



Wein:	2001 Idus de Vall Llach
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Priorat
Klassifikation:	D.O.Ca. Priorat
Volumenprozent:	14.5 %
Traubensorten:	Cariñena, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha
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:	Intensives Kirschrot. Aroma mit feinen Toastnoten der Eiche, mineralischer Unterseite und ausgeprägter schwarzer Frucht. Am Gaumen fleischig, warme und würzige Noten von schwarzer Konfitüre und süsse, intensive, mineralische Tannine.
Bewertung:	Guía Proensa 93 / 100
Produzent:	Celler Vall Llach