

Preis: CHF 55.00
75.0 cl.



Wein:	2003 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 Süssholznoten und mineralischer Unterseite, ausgeprägte Blütenakzente von Brombeeren mit rauchigen Eichentönen. Am Gaumen vollmundig, saftig, warme und süsse Noten von schwarzer Konfitüre und intensive, mineralische Tannine. Superb!
Bewertung:	Stephen Tanzer 92 / 100
Produzent:	Celler Vall Llach