

Preis: CHF 27.50
75.0 cl.



Wein:	2001 Jaros
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Ribera del Duero
Klassifikation:	D.O. Ribera del Duero
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorte:	Tempranillo
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 ausgeprägt mit Noten der schwarzen Frucht und Toastklängen von geröstetem Holz. Am Gaumen geschmackvoll, fleischig, vollmundig mit sehr intensiver Frucht, schöne würzige Noten der Traubenschale und des Holzes.
Bewertung:	José Peñín 85+ / 100
Produzent:	Bodegas y Viñedos del Jaro