

- 21.20 %
- Statt: CHF 26.00 -
Preis: CHF 20.50
75.0 cl.



Wein:	2008 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 iausgeprägt mit Noten der schwarzen Frucht, mineralischer Hintergrund und Toastklängen von geröstetem Holz. Am Gaumen geschmackvoll, fleischig, vollmundig mit sehr intensiver Frucht, schöne würzige Noten und einem anhaltenden Abgang.
Produzent:	Bodegas y Viñedos del Jaro