

**Preis: CHF 22.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2002 Juan Rojo
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla León
<b>Bereich:</b>	Toro
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Toro
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Tinta de Toro
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
<b>Bemerkungen:</b>	Die erst im Jahre 2001 von Alfonso Sanz Rojo und Juan Ángel gegründete Bodega ist hochmodern ausgestattet und erweckt den Eindruck Grosses anzustreben. Für die Weinbereitung zeichnet einmal mehr eine Frau, die junge Oenologin Rosa María Zarza, zuständig. Diese Weine fanden selbst bei Philipp Schwander, dem einzigen Schweizer Master of Wine, Gnade und Gefallen.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 88 / 100
<b>Produzent:</b>	Bodegas y Pagos Matarredonda