

**Preis: CHF 34.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2005 Libranza
<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>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Der Libranza wird von 120-jährigen Rebstöcken gewonnen und 14 Monate in der französischen Eiche ausgebaut. Dunkles Rubinrot. Aroma ausdrucksvoll konzentriert, mit Noten von dunklen Beeren und nsch Geröstetem. Am Gaumen vollmundig, elegant mit schönem lebhaften Säurespiel, explosive reife Frucht (Vogelkirsche) mit retronasal Aroma, perfecter Balance, sowie langgezogenem Finale.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 92 / 100
<b>Produzent:</b>	Bodegas y Pagos Matarredonda