

Preis: CHF 32.90
75.0 cl.



Wein:	2008 Lo M3n
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Priorat
Klassifikation:	D.O.Ca. Priorat
Volumenprozent:	14.5 %
Traubensorten:	Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah
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:	Tiefedunkles Rubinrot. Aroma intensiv mit Noten von roten Himbeer- und Kirschenkompott, sowie exotischen Gewürzakzenten und Pfeffer, ein Hauch Vanille und getoasteten Röstaromen. Am Gaumen samtig, weich, mit vollmundigen stützenden Tanninen und von exzellenter Struktur, in der Mitte nach gekochten Früchtekompott und nussartiger Süsse, langes, warmes und intensives Finale.
Produzent:	Trossos del Priorat