

**Preis: CHF 16.50**  
75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2005 Mano a Mano Barrica
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	La Mancha
<b>Bereich:</b>	La Mancha
<b>Klassifikation:</b>	D.O. La Mancha
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Tempranillo
<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>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	Intensives Kirschrot mit violetter Saum. Aroma mit feinen rauchigen Nuancen der Eiche (Kakao), und reife aber frisch, elegante Fruchtnoten von schwarzen Waldbeeren. Am Gaumen frische, ausdrucksstarke, reiche Fruchtigkeit, im Abgang mit Noten von wilden Kräutern.
<b>Produzent:</b>	Freewine