

**Preis: CHF 31.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2006 Masia Carreras
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Empordà
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Empordà
<b>Volumenprozent:</b>	14.0 %
<b>Traubensorten:</b>	Garnacha, Cariñena, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah
<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>	Tiefdunkles Purpurrot. Aroma intensiv mit Noten von Tabak und Lebkuchen, sowie gedörrten Früchten und Nuancen von Honig. Am Gaumen konzentriert, vollmundig mit nussigem Extrakt und gut integrierten Tanninen, süsse beerige Frucht mit Noten von Lakritz, sehr komplex mit gewaltigem Finale.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 91 / 100
<b>Produzent:</b>	Celler Marti Fabras