

Preis: CHF 94.00
75.0 cl.



Wein:	2005 Mauro Vendimia Seleccionada
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	VT de Castilla León
Klassifikation:	V.d.I.T. VT de Castilla León
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Tempranillo, Garnacha
Art:	Rotwein
Typ:	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
Passt zu:	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
Service:	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
Genussreife:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	Intensives Kirschrot. Aroma der sehr ausdrucksstarken Frucht (Pflaumen) und feinen Röstnoten der Eiche, Klänge von Torf und Schokolade. Am Gaumen reichlich, volle, fleischig warme Gerbsäuren der Eiche und intensive Fruchtnoten, retronasal, würzig geröstetes Finale. Imposanter Abgang.
Bewertung:	Wine Spectator 94 / 100
Produzent:	Bodegas Mauro