

- 13.80 %
- ~~Statt: CHF 32.50~~
Preis: CHF 28.00
75.0 cl.



| | |
|---------------------------|--|
| Wein: | 2003 Oliver Conti |
| Land: | Spanien |
| Region: | Katalonien |
| Bereich: | Empordà |
| Klassifikation: | D.O. Empordà |
| Volumenprozent: | 13.5 % |
| Traubensorten: | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |
| 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: | Dunkles Kirschrot. Aroma komplex, sehr elegant, mit ausgeprägt mineralischer Unterseite und Nuancen von Kakao. Am Gaumen rund, würzig mit guter Säurenstruktur, mineralischen Noten von reifen Traubenschalen, retronasal. Abgang mit leichten, obgleich gut spürbaren Tanninen. |
| Bewertung: | José Peñin 90 / 100 |
| Produzent: | Celler Oliver Conti |