

- 15.40 %
- Statt: CHF 63.50-
Preis: CHF 53.70
150.0 cl.



Wein:	2006 Pago de los Capellanes Crianza Magnum
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Ribera del Duero
Klassifikation:	D.O. Ribera del Duero
Volumenprozent:	13.0 %
Traubensorten:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
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:	Intensives, leuchtendes Kirschrot. Aroma mit reifer Frucht von Waldbeeren, schöne Rosttöne von Vanille und ein leichter Hauch von Milchsäure und Paprika. Am Gaumen weich, füllig, harmonisch, gut stützende Tannine und schön intergrierte Frucht. Abgang schon beachtlich lang und sehr elegant.
Bewertung:	Robert Parker 91 / 100
Produzent:	Pago de los Capellanes