

- 15.70 %
- Statt: CHF 48.50 -
Preis: CHF 40.90
75.0 cl.



Wein:	2006 Pago de los Capellanes Reserva
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Ribera del Duero
Klassifikation:	D.O. Ribera del Duero
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
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:	Ausgeprägtes Kischrot. Aroma fein und komplex, mit einem Hauch von reifen Kirschen, Johannisbeeren und Cassis, feine Toasttöne der Gewürze, Vanille, Kakao und Süssholz. Am Gaumen vollmundig, geschmackvoll mit schönem harmonischen Gleichgewicht und ausgezeichnetem Fruchtausdruck der durch die Reife des Tannins hervorgerufen wird. Lang anhaltender Abgang mit feinen und eleganten Rösttönen.
Produzent:	Pago de los Capellanes