

**Preis: CHF 40.90**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2007 Pago de los Capellanes Reserva
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla León
<b>Bereich:</b>	Ribera del Duero
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Ribera del Duero
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
<b>Service:</b>	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	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.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 89 / 100
<b>Produzent:</b>	Pago de los Capellanes