

Preis: CHF 16.00
75.0 cl.



Wein:	2004 Pago de los Capellanes Roble
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Ribera del Duero
Klassifikation:	D.O. Ribera del Duero
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Art:	Rotwein
Typ:	Leichte, fruchtige und eigenständige Rote
Passt zu:	Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.
Service:	Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.
Lagerfähigkeit:	2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.
Genussreife:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Kirschrot mit violetterm Rand. Aroma fein, von mittlerer Intensität mit reifer roter Frucht, sowie rauchigen Vanillenoten des Holzes. Am Gaumen geschmackvoll, fruchtig, samtig, ausgewogen mit Toastnoten der Eiche. Abgang von fruchtiger Tiefe.
Auszeichnung:	Monde Selection 2005 Silver Medal
Produzent:	Pago de los Capellanes