

**Preis: CHF 16.50**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2006 Pago de los Capellanes Roble
<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, Merlot
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Leichte, fruchtige und eigenständige Rote
<b>Passt zu:</b>	Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	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.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 90 / 100
<b>Produzent:</b>	Pago de los Capellanes