

- 12.60 %  
- Statt: CHF 17.50-  
**Preis: CHF 15.30**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2010 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>	Strahlendes Kirschrot mit violetter Rand. Aroma fein, blumig mit reifen Waldfruchtnoten, sowie rauchigen Vanillenoten vom kurzen Fassausbau. Am Gaumen geschmackvoll, ausladend, samtweich und elegant, ausgewogen mit Toastnoten der Eiche. Gehört zu den grossen jungen Weinen des Ribera.
<b>Produzent:</b>	Pago de los Capellanes