

- 13.60 %
~~Statt: CHF 22.00~~
Preis: CHF 19.00
75.0 cl.



Wein:	2007 Pardas Negre Franc
Land:	Spanien
Region:	Katalonien
Bereich:	Penedès
Klassifikation:	D.O. Penedès
Volumenprozent:	14.0 %
Traubensorten:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Art:	Rotwein
Typ:	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
Passt zu:	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
Service:	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
Genussreife:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Kirschrot mit granatrotem Saum. Aroma reifes Obst, kraftvoll, Röstaromen, neues Eichenholz, Schokolade. Am Gaumen geschmackvoll, kraftvoll, fleischig, reife Früchte, würzig, reife Tannine.
Bewertung:	José Peñin 92 / 100
Produzent:	Bodegas Pardas