

**Preis: CHF 42.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2002 Pasanau Finca La Planeta
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Priorat
<b>Klassifikation:</b>	D.O.Ca. Priorat
<b>Volumenprozent:</b>	14.0 %
<b>Traubensorten:</b>	Cabernet Sauvignon, Garnacha
<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>	Intensives Kirschrot. Aroma kräftig ausgeprägt, mit sehr ausdrucksvollen mineralischen und fruchtigen Noten, komplexen Spirituösen Spitzen, sehr gut verbundene Toastklänge der Traube und der Eiche. Am Gaumen kräftig ausgeprägt, wärmend, reiche geschmackvolle und reife Tannine, kräftig ausgeprägte Frucht, die die Holztöne mildert, vielfältige mineralische Nuancen.
<b>Bewertung:</b>	José Peñin 90 / 100
<b>Produzent:</b>	Pasanau Germans