

Preis: CHF 27.00
75.0 cl.



Wein:	2005 Pico Madama
Land:	Spanien
Region:	Murcia
Bereich:	Jumilla
Klassifikation:	D.O. Jumilla
Volumenprozent:	14.0 %
Traubensorten:	Monastrell, Petit Verdot
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:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	Tief dunkles Rubinrot. Aroma intensiv nach Blau- und Brombeeren mit Noten von Veilchen und Grafit, rauchigen Holzakzenten sowie einem mineralischen Hintergrund. Am Gaumen vollmundig, vielschichtig mit Noten von schwarzen Früchten und geschliffenen, perfekt aus tarterten Tanninen, sowie ausgezeichneter und eleganter Tiefe. Terroir pur mit einem endlosen Abgang.
Bewertung:	Robert Parker 95 / 100
Produzent:	Bodegas y Viñedos de Murcia