

- 17.00 %
- Statt: CHF 27.00-
Preis: CHF 22.40
75.0 cl.



Wein:	2006 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.
Bemerkungen:	Der Pico Madama 2006 besteht aus 50% Monastrell und 50% Petit Verdot. Beide Traubensorten wurden jeweils separat 13 Monate in Eichenfässern ausgebaut; der Monastrell in armerikanischer, der Petit Verdot in französischer Eiche.
Bewertung:	Robert Parker 92 / 100
Produzent:	Bodegas y Viñedos de Murcia