

**Preis: CHF 23.90**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2004 Prima
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla León
<b>Bereich:</b>	Toro
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Toro
<b>Volumenprozent:</b>	14.8 %
<b>Traubensorte:</b>	Tinta de Toro
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	Tiefdunkles Rubinrot. Aroma von dunklen Pflaumen, schwarzer Johannisbeere und Feigen, sowie nach gebratenem Fleisch und kandierten Früchten. Am Gaumen dicht, konzentriert, vollmundig mit intensiven Brombeer und Cassisnoten, sowie gut stützenden Tanninen. Ein grossartiger Wein!
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 90 / 100
<b>Produzent:</b>	Bodegas Viñedos Maurodos