

Preis: CHF 27.50

75.0 cl.



Wein:	2004 Quinta Quietud
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Toro
Klassifikation:	D.O. Toro
Volumenprozent:	14.0 %
Traubensorte:	Tinta de Toro
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:	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
Degustation Notiz:	Tiefdunkles Kirschrot. Aroma kräftig nach reifen schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, mit feinen cremigen und zartbitteren Schokoladennoten, sowie Zedernholz, Tabak und Vanille. Am Gaumen kräftig, vollmundig, fleischig, mit mächtigen aber wohlgebändigten Tanninen und sehr feinem Eichenholz, mineralisch, elegant, lang und einem saftigen Finale.
Bewertung:	José Peñín 93 / 100
Produzent:	Quinta de la Quietud