

**Preis: CHF 24.50**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2003 Shiraz Illes Balears
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Mallorca
<b>Bereich:</b>	Serra de Tramuntana-Costa Nord
<b>Klassifikation:</b>	V.d.I.T. Serra de Tramuntana-Costa Nord
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Syrah
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Leichte, fruchtige und eigenständige Rote
<b>Passt zu:</b>	Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Duft zeigen sich eine angenehme Frucht nach Kirsche, Pflaumen und dunklen Beerenfrüchten. Das Holz ist gut integriert: Feine Röstaromen von dunkler Schokolade und feinen Noten von geröstetem Brot. Am Gaumen schöne Frucht, deutliche Gerbstoffe mit angenehmen Finale.
<b>Auszeichnung:</b>	Salón del Vino Silbermedaille
<b>Produzent:</b>	Castell Miquel