

**Preis: CHF 80.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2003 Tares P3
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla León
<b>Bereich:</b>	Bierzo
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Bierzo
<b>Volumenprozent:</b>	14.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Mencia
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
<b>Service:</b>	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	Dunkles Kirschrot. Aroma wuchtig intensiv mit Noten von roten Kirschen und Pfeffer, feine Rösttöne von Tabak und Schokolade sowie Edelholz. Am Gaumen konzentriert, vollmundig stoffig mit herrlich weicher Textur und Noten von schwarzen Beeren. Verschwenderische Aromatik mit langem Abgang.
<b>Bewertung:</b>	Wine Spectator 93 / 100
<b>Produzent:</b>	Viñedos y Bodegas Dominio de Tares