

**Preis: CHF 25.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2002 Viñas del Vero Gran Vos Reserva
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Aragón
<b>Bereich:</b>	Somontano
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Somontano
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
<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>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Sehr intensives Kirschrot. Aroma nicht sehr intensiv, aber elegant, grosser Ausdruck der schön integrierten Frucht mit Mineralnoten und feinen Toastklängen der schwarzen Pflaumen. Am Gaumen fleischig mit reichlich exakter Gerbsäure, welche sehr gut verbunden ist mit der bestimmten warmen Süsse.
<b>Produzent:</b>	Viñas del Vero