

Pas dels Cabrets Crianza



Ursprungsland:	Spanien
Region:	D.O. Catalunya
Rebsorten:	60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon
Inhalt:	0,75 l
Reifung:	9 Monate Barrique, Stahltanks
Alkohol:	12,5%
Säure:	3,2 g/l
Restzucker:	2,8 g/l
Verschluss:	Naturkorken

Verkostungsnotiz

Rubinrot mit leichten ziegelroten Tönen.

In der Nase hervorstechende Aromen von Kirsche und Waldfrüchten, begleitet von sehr zarten Toast- und Gewürznoten.

Am Gaumen trotz Körper und guter Struktur überraschend leicht und unkompliziert. Die Tannine sind sehr rund, gut zusammengesetzt und spielen sich nicht in den Vordergrund. Langes und anhaltendes Finale, das an schwarze Schokolade erinnert.

Optimale Serviertemperatur: 12-14° C

Passt gut zu weißem Fleisch, Eintöpfen und jungem Käse.