



2013 Cal Calàs Selecciò

Montsant DO, Celler de Capçanes

Priorat-Nachbargebiet Montsant

Beschreibung:

Charakter-Rotwein von alten Reben aus den Händen von Jürgen Wagner, dem deutschen Önologen von Montsant-Spitzenreiter Capçanes.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur mit rubinen Reflexen. Korinthen und schwarze Kirschen in der dunkelbeerigen Nase, auch Brombeeren und feines Kaffeetoasting. Saftiger Gaumenfluss mit angenehmem Fruchtdruck und runden Tanninen, charaktervoll und elegant zugleich, wiederum viel schwarze Früchte und perfekt eingebundene Röstaromen, Nusschokolade und Blaubeergebäck, samtig-weiche Textur bis ins fruchtbetonte Finale. Hat die Komplexität eines Priorat und die Finesse eines Ribera.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Montsant
Produzent:	Capçanes
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	60% Garnacha, 25% Samsó (Carignan), 15% Syrah
Artikelnummer:	0806613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cal Calàs Selecciò

Montsant DO

Celler de Capçanes

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 60% Garnacha, 25% Samsó (Carignan), 15% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.