



2008 Cérvoles Negre

Costers del Segre DO, Cérvoles Celler

Weinschätze von Cérvoles Celler

Nota di degustazione:

Intensives Purpurgranat. Früchtebrot und Nusschokolade in der eleganten Nase, Holundergelée, Cassis und feine Paprikanoten dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit seidiger Textur und reifen Tanninen, viel rote Frucht, an Walderdbeeren und Johannisbeergelée erinnernd, wieder dezente Paprikawürze und Dörrfrucht-Nuss-Mischung, klassischer Stil mit guter Balance zwischen Eleganz und Tiefgang, Rotweinsbiren im vinös ausklingenden Finale.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Costers del Segre
Produttore:	Cérvoles Celler
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	40% Cabernet Sauvignon, 30% Tempranillo, 16% Merlot, 14% Grenache
Numero di articolo:	0735408

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cérvoles Negre

Costers del Segre DO
Cérvoles Celler

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Cabernet Sauvignon, 30% Tempranillo, 16% Merlot, 14% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.