



2013 Cal Calàs Selecciò

Montsant DO, Celler de Capçanes

Priorat-Nachbargebiet Montsant

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

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:	Montsant
Produttore:	Capçanes
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	60% Garnacha, 25% Samsó (Carignan), 15% Syrah
Numero di articolo:	0806613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cal Calàs Selecció

Montsant DO

Celler de Capçanes

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Garnacha, 25% Samsó (Carignan), 15% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im 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.