



## 2006 Falcata

Pago Casa Gran

Mit eigener Appellation

### **Nota di degustazione:**

Tintige Farbe mit Purpur-Schwarzen Reflexen. Veilchen und Rosenparfüm in der beeindruckend vielschichtigen Nase, viel Blaue Frucht an Brombeeren, kleine Pflaumen und Heidelbeeren erinnernd, dezente Lakritzsüsse dahinter. Angenehme Gaumenfülle mit runden Tanninen und typischer Valencia-Wärme, wieder konzentrierte Blaubeerfrucht und dunkle Rosen, elegante Nelkenwürze in der druckvollem Mitte, cremig-saftiger Fluss und viel Trinkfreude bietend, gute Balance und viel Frucht bis am Schluss.

### **Abbinamenti:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

### **Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Paese d'origine:** Spagna

**Produttore:**

**Valutazioni:** Score 17/20

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** Jetzt bis 2018

**Varietà d'uva:** 30% Syrah, 30% Mourvèdre, 30% Garnacha Tintorera, 10% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:** 0559806

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Falcata**

Pago Casa Gran

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	30% Syrah, 30% Mourvèdre, 30% Garnacha Tintorera, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2018
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.