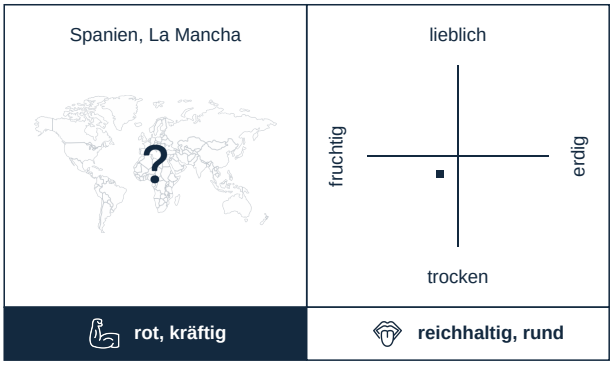
CALZADILLA CLASSIC DO VINO DE PAGO CALZADILLA CLASSIC DO VINO DE PAGO

PAGO CALZADILLA | 2014





Die Aromapalette, die sich in der Nase offenbart, ist breitgefächert, verwoben und weist eine hohe Intensität auf. Zu den fruchtigen Noten (Brombeere, schwarze Johannisbeere, Holunder, Pflaume) gesellen sich blumige Aromen und Kräuter-, Gewürzdüfte, die an Minze, Eukalyptus, Lakritze, Vanille erinnern. Die Ausbauaromen (Süssholz, Tabak, Kaffee) sind dezent präsent. Der Auftakt im Gaumen ist fruchtig, frisch. Dazu gesellen sich samtige Gerbstoffe, die einen eleganten, feingliedrigen Eindruck hinterlassen. Es ist ein Charakterwein, der sehr viel bietet und zu überzeugen weiss.

Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Tempranillo

Genussreife: 5 - 9 Jahre

Während 12 Monaten im Barrique ausgebaut, anschliessend für mehrere Monate in der Flasche gereift

Blumig, Pflaume, Brombeere, Holunder, schwarze Johannisbeere, Minze / Menthol, Eukalyptus, Lakritz, Vanille, Kaffee / Mokka, Tabak, Süssholz

Pilzvorspeisen, Tortilla Española, Kalbsragout/Kalbsvoressen, Lammgigot/Keule, Lamm-Grilladen, Rinds-Grilladen, Rindsragout/Rindsvoressen, Schweinsbraten, Schweins-Grilladen, Poulet vom Grill

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

15 % Vol.

Enthält Sulfite

