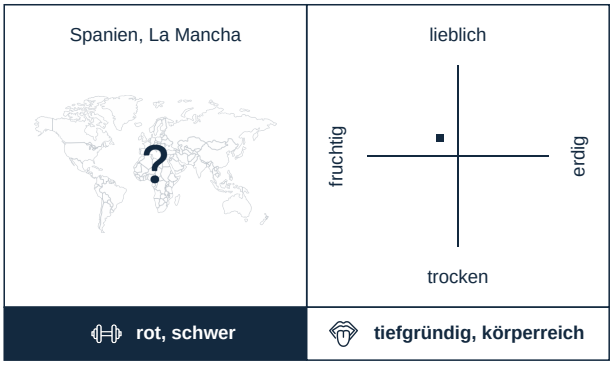
GRAN CALZADILLA DO VINO DE PAGO GRAN CALZADILLA DO VINO DE PAGO

PAGO CALZADILLA | 2012



Das Flaggschiff der Bodega wird ausschliesslich von Trauben der ältesten Tempranillo-Rebstöcke und aus den besten Cabernet Sauvignon-Trauben gekeltert. Für das Besitzerpaar Francisco Uribes und Celia Madero ist er schlicht das Beste, was das Terroir hervorzubringen vermag. Der Genuss dieses Gewächses wird von zwei Eindrücken geprägt: erstens sind die Komplexität und der Tiefgang zu erwähnen und zweitens die Intensität und Nachhaltigkeit. Die Aromatik in der Nase und im Gaumen ist von grosser Dichte und von reifen Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere, Kirsche, Holunder, Pflaume) geprägt. Dazu gesellen sich würzige Noten und dezente Ausbauaromen, die an Tabak, Süssholz und Vanille denken lassen. Das Finale bringt es an den Tag: Spanien hat Potenzial, denn in diesen Höhenlagen entstehen grossartige Weine, die vieles bieten und auch ein Lagerungspotenzial aufweisen.



Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Genussreife: 6 - 12 Jahre

Während 18 Monaten im Barrique (amerikanischer Eiche) ausgebaut, anschliessend für weitere 3 Jahre auf der Flasche gereift

Kirsche, Pflaume, Brombeere, Holunder, schwarze Johannisbeere, Vanille, Tabak, Süssholz

Käseplatte, Lammspiess, Rindsfilet Stroganoff, Rindsspiess, T-Bone-Steak, Schweinsspiess

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

