

Cair Cuvée 2020 75 cl 14.5%

Cair Spanien Ribera del Duero 75 cl 14.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein frischer Rotwein aus 85% Tempranillo und 15% Merlot, gereift für 10 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Servierempfehlung

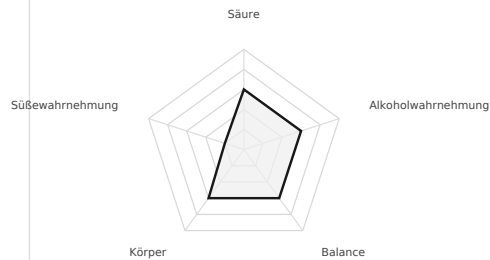
Bei 14–16 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Tapas und leichten Speisen.

Genussempfehlung

Ideal für den täglichen Genuss.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Weich
Textur	Seidig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Lebendig, Aromatisch
------	--

Aromatik

Frucht	Schwarze Johannisbeere, Granatapfel, Himbeere, Erdbeere, Brombeere
Weitere Aromen	Teer
Gewürze	Nelke
Holz	Rauch

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Weich
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Kurzer Barrique-Ausbau, Französisches Barrique, Amerikanisches Barrique
Holzausbau	Kurzer Holzausbau, Französische Eiche, Amerikanische Eiche

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Antipasti, Gegrilltes Gemüse, Geflügel, Rindfleisch, Vegetarische Gerichte
-------------------	---