

Cair Selección La Aguilera 2016 75 cl 14,5%

Cair Spanien Ribera del Duero 75 cl 14,5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer Rotwein aus 100% Tempranillo, gereift in französischen und amerikanischen Eichenfässern, mit intensiven Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen.

Servierempfehlung

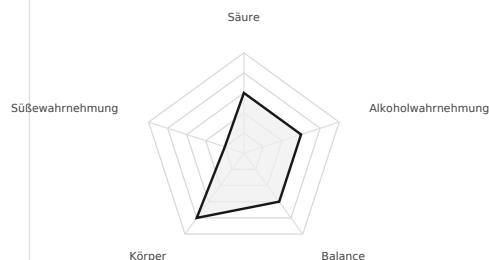
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, Eintöpfen und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Begleiter zu herzhaften Gerichten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Purpurrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Reif
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Holzwürzig, Kraftvoll, Komplex
------	---

Aromatik

Frucht	Brombeere, Heidelbeere, Kirsche
Gewürze	Zimt

Abgang

Charakter	Fruchtig, Holzwürzig, Elegant, Intensiv
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Französisches Barrique, Amerikanisches Barrique
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Französische Eiche, Amerikanische Eiche

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Grillgerichte, Schmorgerichte, Rindfleisch, Lamm, Käse
-------------------	---