The Liquor Store GmbH
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

Clio 2023 75 cl 15%

Clio Spanien Jumilla 75 cl 15% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein kraftvoller und intensiver Rotwein aus Jumilla, hergestellt aus Monastrell und Cabernet Sauvignon, biologisch und vegan zertifiziert.

Servierempfehlung

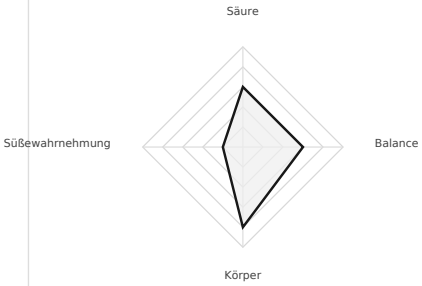
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Rinderfilet, Lammkoteletts, Wildgerichten, gereiftem Hartkäse und dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	**Brillant**
Klarheit	**Klar**
Farbintensität	**Tief**
Perlage / Still	**Still**
Farbton	**Purpurrot**
Viskosität	**Hoch**

Struktur

Säure	**Mittel**
Alkoholwahrnehmung	**Wärmend**
Balance	**Ausgewogen**
Körper	**Voll**
Süßewahrnehmung	**Trocken**
Tannin	**Hoch**
Tanninharakter	**Griffig**
Textur	**Dicht**

Stil und Charakter

Stil	**Kraftvoll, Opulent, Würzig, Fruchtbetont, Holzwürzig**

Aromatik

Erdige Noten	**Mineralisch**
Frucht	**Schwarze Johannisbeere, Pflaume, Brombeere**
Weitere Aromen	**Kaffee, Kakao**
Gewürze	**Vanille, Zimt, Pfeffer**
Holz	**Rauch, Toast**

Abgang

Charakter	**Intensiv, Komplex, Holzwürzig, Süßlich**
Länge	**Lang**

Vinifikation

Barrique	**Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Französisches Barrique**
Holzausbau	**Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Französische Eiche**
Bio / biologisch	**Bio-zertifiziert, Vegan zertifiziert**

Servieren

Dekantieren	**1 bis 2 Stunden dekantieren**
Glas	**Bordeauxglas**
Serviertemperatur	**Temperiert servieren**

Begleitung

Speisenbegleitung	**Rindfleisch, Lamm, Wild, Hartkäse, Schokoladendesserts**