

Dominio de Cair Pendón de la Aguilera 2019

75 cl 14,5%

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



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer und kraftvoller Rotwein aus 100% Tempranillo, gereift in französischer Eiche, mit intensiven Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und mineralischen Noten.

Servierempfehlung

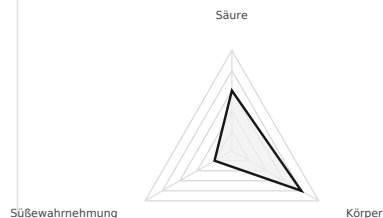
Bei 14–16 °C servieren.

Passt zu

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, gereiftem Käse und Wild.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Samtig
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Komplex, Kraftvoll, Elegant
------	--

Aromatik

Frucht	Schwarze Johannisbeere, Pflaume
Gewürze	Anis

Abgang

Charakter	Samtig, Würzig, Fruchtig, Holzwürzig
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Französisches Barrique, Barrique 225 Liter
Hefelager	Hefelager im Tank
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Französische Eiche, Kleines Holzfass

Servieren

Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Wild, Hartkäse
-------------------	--