



## 2015 Cair Seleccion "La Aguilera"

Hersteller: Bodegas Dominio de Cair  
ARTIKEL-NR. 36925

### Vinifikation/Ausbau:

Die Trauben stammen von 40-50 Jahre alten Reben und werden in kleinen Kisten geerntet, um die Traubenmaterial nicht zu zerdrücken. Erneute Selektion am doppelten Sortiertisch. Die alkoholische Vergärung erfolgt in kleinen Edelstahlstanks. Danach folgt ein 14-monatiger Ausbau in gebrauchten Barrique-Fässern (50% französisch, 50% amerikanisch). Abschliessend mindestens 12 Monate Reifung auf der Flasche.

### Charakter:

Dieser Wein ist der Nachfolger der Cair Crianza - und neben der neuen Etikette kommt auch der Wein mit einer neuen Stilistik daher. Im Glas wie schwarze Kirsche mit guter Farbtiefe. In der Nase ein intensives Bouquet von feinem Holz, Leder, Zigarrenkiste, Zartbitterschokolade und Frucht. Die Aromen verbinden sich mit süssen Tanninen zu einem wunderbar ausgewogenen, eleganten Rotwein. Am Gaumen ist er voll und kräftig im Auftakt. Im Mund fleischig und saftig mit süssen Tanninen. Langer, anhaltender Abgang. Ein in diesem Preissegment nur schwer zu schlagender Tempranillo!

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	36925
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	kräftig & würzig
<b>Anbauregion</b>	Ribera del Duero
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	5% Merlot 95% Tempranillo
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	16° - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2020 - 2026
<b>Hersteller</b>	Bodegas Dominio de Cair
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	rotes Fleisch, Tapas, Hartkäse, Grilladen, Geschmortes