



## 2018 Cair Cuvée

Hersteller: Bodegas Dominio de Cair  
ARTIKEL-NR. 37083

### Vinifikation/Ausbau:

Die Reben weisen ein Alter von 25 Jahren auf. Der Maximalertrag beträgt 4500 Kg / Ha. Fermentation imahltank. Ausbau während 9 Monaten in 60% französischen und 40% amerikanischen Barriques mit einem Durchschnittsalter von 1-3 Jahren. Danach mindestens 6 Monate Reifung auf der Flasche.

### Charakter:

Schwarzkirnschenfarbig, der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Rauchfleisch, Schokolade, Mokka, Marzipan, Nelken, Lorbeer, Lakritz und Veilchen. Am Gaumen sehr fleischig und saftig, dichte Frucht mit Noten von Kakao und Vanille, feinwürzig und mineralisch. Ein - für diese Preiskategorie - überdurchschnittlich langer Abgang mit grossem Genuss- und Spassfaktor!

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	37083
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	kräftig & würzig
<b>Anbauregion</b>	Ribera del Duero
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	15% Merlot 85% Tempranillo
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	16° - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2016 - 2019
<b>Hersteller</b>	Bodegas Dominio de Cair
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	rotes Fleisch, Hartkäse, Tapas, Grilladen