

COSTA ROSA
Jumilla DO
Importado por L'Echanson SA, Rolle
Jumilla DO, España



Provenance

Jumilla, Castilla La Mancha, Espagne

Cépage(s)

Cabernet Sauvignon

Dégustation

Robe: couleur rouge aux nuances noires et violettes

Bouquet: intense au fruité exubérant et relevé par des notes poivrées et épicées

Palais: vin puissant, riche, rond et structuré, aux tanins fondus

Spécificité(s)

Vinification traditionnelle

Température de service

18°C

Accords gastronomiques

Tapas, paella, viandes rouges grillées et rôties, chasse, fromage

Herkunft

Jumilla, Castilla La Mancha, Spanien

Traubensorte(n)

Cabernet Sauvignon

Degustation

Farbe: Tiefes Rot mit schwarzen und violetten Reflexen

Bouquet: Überschwängliche Frucht mit pfeffrigen und würzigen Noten

Gaumen: Kraftvoller Wein, rund, gut strukturiert mit schön eingebundenen Tanninen

Eigenheit(en)

Traditionelle Vinifikation

Trinktemperatur

18°C

Idealer Begleiter zu

Tapas, Barbecue, Paella, Wild, Käse