



2022 Cuvée Paul

Chapillon
Calatayud DO
75cl (6er-Karton)

CHF 16.00

Degustationsnotiz

Aromen von reifen Pflaumen, Zwetschgen und Heidelbeeren, dazu würzige Noten nach Nelken und Pfeffer. Das Barrique ist toll integriert und gibt dem Wein aber zusätzliche Komplexität. Am Gaumen überzeugt die Cuvée Paul mit frischer Frucht, feinkörnigen Gerbstoffen und einem angenehmen Schmelz. Mittelkräftiges und anhaltendes Finish mit toller Frucht und animierender Würzigkeit.



Typ: Rotwein



Land: Spanien



Region: Calatayud



Genussreife: Jetzt - 2030



Trinktemperatur: 14°C - 16°C



Traubensorten: Garnacha



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 17