



Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Einzellage aus Spitzenjahr in der Holzkiste

Beschreibung:

Undurchlässiges Purpur. Brombeeren und Heidelbeeren in der komplexen Nase, auch Wachholder und feine Lakritze dahinter. Verblüffend cremiger Gaumenfluss mit runden Tanninen und weicher Textur, wieder blaue Frucht und feine Mineralik, nun auch süsse schwarze Frucht und dunkle Schokolade, finessenreich

Aromenprofil:

Undurchlässiges Purpur. Brombeeren und Heidelbeeren in der komplexen Nase, auch Wachholder und feine Lakritze dahinter. Verblüffend cremiger Gaumenfluss mit runden Tanninen und weicher Textur, wieder blaue Frucht und feine Mineralik, nun auch süsse schwarze Frucht und dunkle Schokolade, finessenreich

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochschwanz.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Grupo Artadi (Bio)

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-026 VAS

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0718818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-026 VAS
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.