



## Montecastrillo Tinto

(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Biodynamischer Ribera von Ricardo Peñalba

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

**Ausbau:** 4 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0764018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montecastrillo Tinto

(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)  
(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien                                                                                   |
| <b>Ratings:</b>       | Parker 88/100, Score 17.5/20                                                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon                                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                                                                           |
| <b>Ausbau:</b>        | 4 Monate im Barrique                                                                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                     |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |