



2016 El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Region: Rioja

Produzent: Artadi

Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 97/100, Guía Peñín 97/100

Ausbau: 10 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0718616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 97/100, Guía Peñín 97/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-026 VAS
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.