



2016 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Der neue Stern am Ribera-Himmel

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: | Ribera del Duero |
| Produzent: | Francisco Barona |
| Bewertung(en): | Score 19.5/20 |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Rebsorte(n): | 95% Tinto Fino, Garnacha, Albillo |
| Artikelnummer: | 0910816 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Spanien |
| Bewertung(en): | Score 19.5/20 |
| Rebsorte(n): | 95% Tinto Fino, Garnacha, Albillo |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |