



## 2015 Mikaela

Bobal de cepas centenarias, VT Castilla, MiKaela Wines

**Beschreibung:**

Der erste Jahrgang aus der besten Parzelle von Shooting-Star Aurelio Garcia (auch Önologe von Valquejigoso). Limitierte Menge.

**Servierempfehlung:**

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

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Spanien               |
| <b>Region:</b>        | Castilla-La Mancha    |
| <b>Produzent:</b>     | Mikaela Wine          |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20           |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Bobal            |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0979715               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mikaela**

Bobal de cepas centenarias  
VT Castilla  
MiKaela Wines

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Bobal  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Barrigue   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |