



## 2017 Tempranillo

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

Artadi-Tempranillo für jeden Tag

**Beschreibung:**

Geradliniger, in jungen Jahren schon trinkfreundlicher Tempranillo von Trauben jüngerer Reben, 12 Monate in französischen Barriques gereift. Hier geht das Tor zur fesselnden Artadi-Welt schon weit auf.

**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

**Region:** Rioja

**Produzent:** Artadi

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 6 Monate in Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0551117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tempranillo**

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-026 VAS  
**Ausbau:** 6 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.