



## 2017 La Poza de Ballesteros

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):** Guía Peñín 96/100

**Ausbau:** 10 Monate in Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

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

**Artikelnummer:** 0718717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Poza de Ballesteros**

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Peñín 96/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-026 VAS  
**Ausbau:** 10 Monate in 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.