



## 2018 Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

Einzellage aus Spitzenjahr in der Holzkiste

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Artadi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-026 VAS
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0718818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-026 VAS
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Barrique
<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.