



## 2018 Espectacle

Montsant DO, Spectacle Vins

Einfach nur spektakulär!

**Beschreibung:**

Ein seidiger Blockbuster mit der unvergleichlichen Handschrift von René Barbier

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**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>	Montsant
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garnacha Tinta
<b>Artikelnummer:</b>	1100718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Espectacle**

Montsant DO  
Espectacle Vins

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garnacha Tinta
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<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.