



## 2019 Montecillo Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Montecillo

Aus charakturvoller Natur kommen starke Weine

### Beschreibung:

Von der drittältesten Bodega im La Rioja stammt dieser gereifte Crianza, der vor allem mit seinen schönen Röstaromen, seiner Brombeerfrucht und seinen feinen floralen Noten überzeugt. Kraftvoll, aber nicht aufdringlich, stark aber nicht zu schwer. Der Crianza von Montecillo ist der perfekte Begleiter durch einen Abend mit gutem Essen und netten Menschen.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Spanien               |
| <b>Region:</b>        | Rioja                 |
| <b>Produzent:</b>     | Bodegas Montecillo    |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.00/20        |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Tempranillo, Garnacha |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1222219               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montecillo Crianza

Rioja DOCa  
Bodegas Montecillo

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien                                                                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.00/20                                                                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Tempranillo, Garnacha                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |