



## 2015 El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Die gesuchte Einzellage von Artadi aus dem grossartigen Jahrgang 2015

**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>	Guía Peñín 96/100, Parker 96/100
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0718615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Carretil**

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Peñín 96/100, Parker 96/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate im 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.