



2014 Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Winzige Produktion – ganz gross

Beschreibung:

Die rare Einzellage von Abadía Retuerta. Vom renommierten Önologen Pascal Delbeck (Ausone).

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: Castilla-León

Produzent: Abadía Retuerta

Bewertung(en): Guía Gourmets 99/100, Parker 93/100, Score 19.5/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 0802614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Gourmets 99/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.