



## 2019 Petit Verdot PV

Abadía Retuerta DOC, Abadía Retuerta

Winzige Produktion – ganz gross

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges, tiefes Violett vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Beeren, Blaubeeren und Brombeergelée. Bitterzarte Schokolade und feinerherber Pfeifentabak im fesselnden Nasenbild., dazu Lebkuchengewürz und eine feine Edelholznote. Am Gaumen kompakt, aber mit reichlich Schmelz und einer feinmaschigen Textur. Komplett ausgereiftes, knackiges Tannin und beachtliche Extraktsüsse.

### **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):**

Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19.5/20, Guía Peñín 94/100, Parker 93/100

### **Ausbau:**

16 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Rebsorte(n):**

100% Petit Verdot

### **Artikelnummer:**

0802619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Petit Verdot PV**

Abadia Retuerta DOC  
Abadía Retuerta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19.5/20, Guía Peñín 94/100, Parker 93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Petit Verdot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 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.