



2017 El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Artadi
Valutazioni:	Guía Peñín 97/100, Parker 96/100
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0718617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 97/100, Parker 96/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.