

Tempranillo Whisba

18 Months in Whisky barrels, Castilla y León CO, Bodegas Rodríguez y Sanzo

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Castilla y León CO

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1415421



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tempranillo Whisba

18 Months in Whisky barrels
Castilla y León CO

Herkunft:	Spanien
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.