

Tempranillo Whisba

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



Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, 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:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0%

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer: 1415519

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tempranillo Whisba

24 Months in Whisky barrels
Castilla y León CO

Herkunft: Spanien
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.