

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 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: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1415519

Einsteckkarte 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. |