



## Petit Verdot PV

Abadia Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Winzige Produktion – ganz gross

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges, tiefes Violett vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Beeren, Blaubeeren und Brombeergelée. Bitterzarte Schokolade und feinherber Pfeifentabak im fesselnden Nasenbild., dazu Lebkuchengewürz und eine feine Edelholznote. Am Gaumen kompakt, aber mit reichlich Schmelz und einer feinmaschigen Textur. Komplette 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:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Abadía Retuerta

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Rebsorte(n):** 100% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0802621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Petit Verdot PV

Abadia Retuerta DOP  
Abadía Retuerta

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 95/100, James Suckling 93/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Petit Verdot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.