



Petit Verdot PV

Abadia Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Winzige Produktion – ganz gross

Beschreibung:

Die rare Einzellage von Abadia Retuerta. Vom renommierten Önenologen 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. Komplett ausgereiftes, knackiges Tannin und beachtliche Extraksüsse.

Passt zu:

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

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

Herkunft:

Spanien

Ratings:

Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 95/100,
James Suckling 93/100, Parker 94/100, Score
19.5/20

Rebsorte(n):

100% Petit Verdot

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

15.0%

Servier:

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