



Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Begehrte Rarität aus bester Parzelle

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

Tintiges Purpur-Schwarz mit violetter Mitte. Korinthen und Backpflaumen in der komplexen Nase, Pralinen, süsser Tabak und Lebkuchen dahinter, auch getrocknete Kirschen und Creme de Cassis, bereits in der Nase enormes Potential versprechend. Veloursartige Textur und unglaubliche Gaumenfülle, schwarzbeerige Extraktsüsse und Korinthenschokolade in der verschwenderischen Mitte, beeindruckende Persönlichkeit ausstrahlend, komplexe Fruchtaromen und viel Schmelz bis ins pflaumenbetonte Finale. Kraftpaket im Samtanzug, an grossen Amarone erinnernd.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Abadía Retuerta
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Artikelnummer:	0802611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.