



Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Winzige Produktion – ganz gross

Beschreibung:

Die rare Einzellage von Abadía 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Abadía Retuerta

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 0802614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Gourmets 99/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.