



## 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. Komplett 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:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

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

**Artikelnummer:** 0802619

## 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 94/100,<br>Parker 93/100, 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> | 14.5%                                                                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |