



2013 El Carretil

Rioja DOCa, Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Soeben eingetroffen: Der limitierte Einzellagen-Geheimtipp von Juan Carlos Lopez.

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

Region: Rioja

Produzent: Artadi

Bewertung(en): Guía de Vinos Gourmets 98/100, Parker 94/100, Guía Peñín 96/100

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0718613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Carretil

Rioja DOCa
Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía de Vinos Gourmets 98/100, Parker 94/100,
Guía Peñín 96/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und
mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.