



## 2016 Totem

VT Ibiza, Ibizkus Wines S. L.

**Passt zu:**

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

**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:** Balearen

**Subregion:** Ibiza

**Produzent:** Ibizkus

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 12 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

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

**Rebsorte(n):** 100% Monastrell

**Artikelnummer:** 0762616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Totem**

VT Ibiza  
Ibizkus Wines S. L.

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Monastrell  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in 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.