2016 Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

Eleganz und Finesse aus Einzellage

Degustationsnotiz:
Undurchlässiges Purpur. Brombeeren und Heidelbeeren in der komplexen Nase, auch Wachholder und feine Lakritze dahinter. Verblüffend cremiger Gaumenfluss mit runden Tanninen und weicher Textur, wieder blaue Frucht und feine Mineralik, nun auch süsse schwarze Frucht und dunkle Schokolade, komplex und finessenreich zugleich, herrliche Fülle bis ins brombeerige FInale. Ein Artadi für Puristen.
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:	Rioja
Produzent:	Artadi
Bewertung(en):	James Suckling 97/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0718816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio
Ausbau:	10 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch