



## 2016 Finca Dofí

Priorat DOCa, Alvaro Palacios

**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:** Priorat

**Produzent:** Alvaro Palacios

**Bewertung(en):** Parker 95–97/100

**Ausbau:** 16 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

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

**Rebsorte(n):** 98% Garnacha, 1% Garnacha Blanca, 1% Cariñena

**Artikelnummer:** 0674716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Finca Dofí**

Priorat DOCa  
Alvaro Palacios

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 95–97/100  
**Rebsorte(n):** 98% Garnacha, 1% Garnacha Blanca, 1% Cariñena  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate in Grossholz  
**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.