



2015 Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Winzige Produktion – ganz gross

Beschreibung:

Die rare Einzellage von Abadía Retuerta. Vom renommierten Önologen Pascal Delbeck (Ausone).

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:

Castilla-León

Produzent:

Abadía Retuerta

Bewertung(en):

Parker 95/100, Score 19.5/20

Ausbau:

17 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

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

Rebsorte(n):

100% Petit Verdot

Artikelnummer:

0802615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Petit Verdot
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.