



## 2017 Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

Eleganz und Finesse aus Einzellage

**Beschreibung:**

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, finessenreich

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Artadi
<b>Bewertung(en):</b>	Guía Peñín 95/100
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0718817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Valdeginés**

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Peñín 95/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**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.