



## 2017 Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

Eleganz und Finesse aus Einzellage

**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 in Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                |
| <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  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 10 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.