

2006 Melis

Priorat DOQ

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:	Priorat
Produzent:	Melis
Bewertung(en):	Parker 91/100
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Rebsorte(n):	62% Garnacha, 19% Cariñena, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah
Artikelnummer:	0674506

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Melis

Priorat DOQ

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 91/100
Rebsorte(n):	62% Garnacha, 19% Cariñena, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.