



## 2018 Mantonegro

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Rarität vom Önologen Matthieu Pichenot

**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>	Balearen
<b>Subregion:</b>	Mallorca
<b>Produzent:</b>	Biniagual
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Artikelnummer:</b>	0876018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mantonegro**

Binissalem Mallorca DO  
Finca Biniagual

**Herkunft:** Spanien

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.