



2018 Manyetes

Priorat DOQ, Clos Mogador, Familia Barbier-Meyer

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:	Priorat
Produzent:	Clos Mogador
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Cariñena
Artikelnummer:	1660718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Manyetes

Priorat DOQ
Clos Mogador
Familia Barbier-Meyer

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Cariñena
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.