



## 2012 El Carretil

Rioja DOCa, Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Der Einzellagen-Geheimtipp von Juan Carlos Lopez

**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>	Parker 95+/100, Score 19/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0718612

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Carretil**

Rioja DOCa  
Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 95+/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**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.