



## 2018 Yjar

Labastida de Alva, Rioja DOCa, Granja Nuestra Señora de Remelluri

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**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:** Rioja

**Bewertung(en):** James Suckling 100/100

**Ausbau:** 30 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Rebsorte(n):** Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Grenache Blanc

**Artikelnummer:** 1136918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Yjar**

Labastida de Alva

Rioja DOCa

???Granja Nuestra Señora de Remelluri

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 100/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Grenache Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.