



"Artadi-Rioja aus der Rioja Alavesa"

2014 Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Beschreibung:	Von James Suckling mit 96 Punkten bewertet! Die Trauben stammen von 7 Hektar grossen Weinbergen, die sich auf nährstoffarmen Lehm-Kalk-Böden befinden.
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Guía Peñín 96/100, James Suckling 96/100, Parker 91-93/100, Tim Atkin 94/100
Herkunftsland:	Spanien
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Alkoholgehalt:	14.5 %
Passt zu:	Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Produzent:	Artadi
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0718814075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 96/100, James Suckling 96/100, Parker 91-93/100, Tim Atkin 94/100
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
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.