



Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

La carte de visite d'Abadía Retuerta

Beschreibung:

Luxe oblige. À l'image de l'hôtel-boutique situé dans le couvent éponyme, les vins d'Abadía Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région. C'est à juste titre que Pascal Delbeck, oenologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le Selección Especial.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: VT Castilla y León

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 2% Garnacha

Artikelnummer: 0802218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.