2019 Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita (Bio)

La valeur sûre de Castillo de Cuzcurrita

Description:
Les raisins de tempranillo proviennent des vignobles de « La Pradilla » et de «Cerrado Grande». Le vignoble Cerrado Grande exploité biologiquement, a été planté en 1980 de vignes en gobelet, dans l'enceinte de la forteresse.
Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Castillo de Cuzcurrita
Notation(s):	Score 18,5/20
Elevage:	5 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.5 %
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1064419

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18,5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Viticulture:	Bio
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch