



Tempranillo Whisba

24 Months in Whisky barrels, Castilla y León CO, Bodegas Rodríguez y Sanzo

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Castilla y León CO

Vol. alcolici: 15.0%

Artikelnummer: 1415519

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tempranillo Whisba

24 Months in Whisky barrels
Castilla y León CO

Herkunft:	Spagna
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.