



2008 Estrats

Costers del Segre DO, Cérvoles Celler

Der Grand Classique aus unmittelbarer Nachbarschaft zum Priorat.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Spagna
Produttore: Cérvoles Celler

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 45% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo, 20% Garnacha, 15% Merlot

Numero di articolo: 0751508

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Estrats

Costers del Segre DO
Cérvoles Celler

Origine: Spagna

Valutazioni:

Varietà d'uva: 45% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo,
20% Garnacha, 15% Merlot

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und
mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Gradazione
alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.