



## 2017 La Poza de Ballesteros

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

**Abbinamenti:**

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

**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.

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | ES                    |
| <b>Regione:</b>             | Rioja                 |
| <b>Produttore:</b>          | Artadi                |
| <b>Valutazioni:</b>         | 0                     |
| <b>Vinificazione:</b>       | 10 Monate im Barrique |
| <b>Viticoltura:</b>         | Bio                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %                |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Tempranillo      |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0718717               |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Poza de Ballesteros**

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi (Bio)

|                                 |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | ES                                                                                                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b>             | 0                                                                                                                                                              |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Tempranillo                                                                                                                                               |
| <b>Viticoltura:</b>             | Bio                                                                                                                                                            |
| <b>Vinificazione:</b>           | 10 Monate im Barrique                                                                                                                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                         |
| <b>Servizio:</b>                | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |