



2017 Yjar

Rioja DOCa, Telmo Rodriguez, ????Granja Nuestra Señora de Remelluri

Lassen sie sich diese Rarität von Telmo Rodriguez nicht entgehen

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
Regione:	Rioja
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 96/100
Vinificazione:	30 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Grenache Blanc
Numero di articolo:	1136917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Yjar

Rioja DOCa

Telmo Rodriguez

???Granja Nuestra Señora de Remelluri

Origine: Spagna

Valutazioni: James Suckling 97/100, Parker 96/100

Varietà d'uva: Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo,
Grenache Blanc

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 30 Monate in Barrique

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