



2011 Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Bordeaux-Mineralik trifft auf Spanien-Süsse. Entdecken Sie den neuen Jahrgang!

Descrizione del vino:

Der Pago-Cabernet aus der winzigen Einzellage Valdebellón des ehemaligen Klosters Abadía Retuerta.

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
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Parker 94/100, Stephen Tanzer 91/100, Guía Peñín 94/100
Vinificazione:	19 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0802511

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Stephen Tanzer 91/100, Guía Peñín 94/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	19 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.