



## 2010 Teixar

Montsant DO, Vinyes Domenech

Komplexer Garnacha aus der direkten 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  
**Regione:** Montsant

**Produttore:**

**Valutazioni:** Guía Peñín 93/100  
**Vinificazione:** 14 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:** 100% Garnacha

**Numero di articolo:** 0681610

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Teixar**

Montsant DO  
Vinyes Domenech

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Garnacha
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.