



2009 Manyetes

Priorat DOCa, Clos Mogador, René Barbier

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: Priorat

Produttore: Clos Mogador

Valutazioni: Parker 92/100

Vinificazione: 16 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: 90% Carignan, 10% Grenache

Numero di articolo: 1660709

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Manyetes

Priorat DOCa
Clos Mogador
René Barbier

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 92/100
Varietà d'uva:	90% Carignan, 10% Grenache
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.