



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 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.

Paese d'origine:SpagnaRegione:PrioratProduttore:Clos MogadorValutazioni:Parker 92/100

Vinificazione: 16 Monate in Barrique

Viticoltura: 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 Parker 92/100 Valutazioni:

90% Carignan, 10% Grenache Varietà d'uva:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und Maturità:

mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Tradizionale

16 Monate in Barrique Vinificazione:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.