



2011 Pagos Viejos

Rioja DOCa, Bodegas y Viñedos Artadi

Spitzen-Cuvée, limitierte Rarität!

Nota di degustazione:

Intensive Farbe mit schwarzem Schimmer. Backpflaumen und Amarenakirschen in der tiefgründigen Nase, auch Marzipan und feine Nelkenwürze. Samtiger Gaumenfluss mit verführerisch süssen Tanninen und malzigem Extrakt, in der komplexen Mitte zunehmend jugendlicher werdend, Brombeeren und Lakritze, verschwenderisch und mineralisch zugleich, faszinierendes Fruchtspiel bis ins enorme Reserven versprechende Finale. Dekantieren falls jung getrunken.

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:	Rioja
Produttore:	Artadi
Valutazioni:	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2016–2028
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1673711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pagos Viejos

Rioja DOCa
Bodegas y Viñedos Artadi

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	2016–2028
Viticultura:	Tradizionale
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.