



2011 La Poza de Ballesteros

Rioja DOCa, Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

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 97/100

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% Tempranillo

Numero di articolo: 0718711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Poza de Ballesteros

Rioja DOCa
Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Spagna |
| Valutazioni: | Guía Peñín 97/100 |
| Varietà d'uva: | 100% Tempranillo |
| Maturità: | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen. |
| 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. |