



## 2015 El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Die gesuchte Einzellage von Artadi aus dem grossartigen Jahrgang 2015

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	ES
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Artadi
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 96/100, Parker 96/100
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0718615

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **El Carretil**

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 96/100, Parker 96/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate im 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.