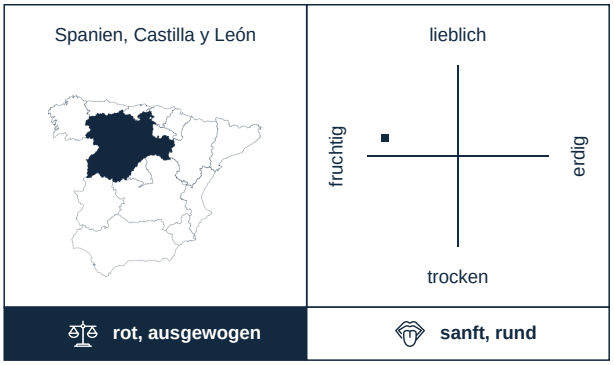
EDICION ESPECIAL CHILLIDA VDT EDICION ESPECIAL CHILLIDA VDT

ABADÍA RETUERTA | 2016





In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet aus roten und schwarzen Früchten, ergänzt durch elegante mineralische Nuancen und feine Gewürznoten. Am Gaumen zeigt er sich grosszügig, ausgewogen und samtig - mit geschliffenen Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang. Dieser Wein bringt die ganze Grösse seines legendären Ursprungs zum Ausdruck. Er spiegelt die Hingabe und Vision eines erfahrenen Teams wider, dem es gelungen ist, die Exzellenz eines einzigartigen Terroirs meisterhaft einzufangen. Ein Wein mit echtem Charakter und Energie, der in der Flasche weiter reift.

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Petit Verdot

Genussreife: 3 - 6 Jahre

Während 18 Monaten iin neuen, sowie alten Barriques (amerikanischer und französischer Eiche) ausgebaut.

Brombeere, schwarze Johannisbeere, Heu, Leder, Tabak, Würzig, Waldboden

Eintopfgerichte, Federwild, Lammspiess, Lammsteak, Poulet vom Grill, Lamm-Grilladen, Rinds-Grilladen, Rindsspiess, Schweins-Grilladen, Schweinsspiess, Kalbssteak, Rindssteak, Schweinssteak, Zigeunerspiess, Holzfällersteaks

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

