



Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Überwältigender Reserva von Peter Sisseck

Beschreibung:

Das renommierte Weingut aus der spanischen Provinz Valladolid gehört zu den trendigen Vorreitern im Ribera del Duero. Selektioniert werden die besten Barriquen für diesen Reserva höchstpersönlich von Pingus-Winzer Peter Sisseck und dem Grandsigneur Carlos del Rio.

Aromenprofil:

Intensives Granatrot mit undurchlässiger Mitte. Schwarze Kirschen, Zwetschgen und Bitterzarte Schokolade in der betörenden Nase, begleitet von geröstetem Zimtgebäck und Backpfel. Etwas karamellierte Baumnuss, Brombeermarmelade und zarte Lebkuchensüsse. Im Gaumen füllig, mit feiner Struktur und samtig-weicher Textur. Ausgereifte Tannine in der druckvollen Mitte und angenehme Tempranillo-Wärme bis ins lange nachklingende Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL

Alkoholgehalt:

15.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0582416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.