



Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Gehört zu den «Top 100» der Welt

Beschreibung:

Luxus verpflichtet. Genauso wie das Boutique-Hotel im gleichnamigen Kloster gehören die Weine von Abadía Retuerta zu den besten aus der Region. Zu Recht ist der renommierte Önologe Pascal Delbeck stolz auf den ausgezeichneten Selección Especial.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Purpur-Granat mit schwarzen Reflexen. Amarenakirschen und Holunderbeeren in der vielschichtigen Nase, unterlegt mit feiner Karamellsüsse und Mokka, immer wieder neue Aromen zeigend, auch Zwetschgenkompott und dunkle Himbeeren. Cremiger Gaumenfluss mit runden Tanninen und druckvoller Extraktsüsse, saftige Mitte mit wiederum viel Frucht und dezenten Röstaromen, charaktervoll und dennoch viel Eleganz ausstrahlend, herrliche Fülle bis ins pflaumige Finale. Eine Selección die den Namen Especial auch wirklich verdient.

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: VT Castilla y León

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Artikelnummer: 0802210

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.