



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

2011er-Ribera in gesuchter Magnumflasche

Beschreibung:

Carlos del Río, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro gekauft. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck macht Carlos del Río Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten im Barrique gereift.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzen Reflexen. Nusschokolade und Korinthen in der betörenden Nase, auch Bourbon-Vanille, Backpflaumen und Brombeergele. Cremig-weicher Auftakt mit einzigartigem Ribera-Schmelz und verführerischer Extraktsüsse, enorme Gaumenfülle auch in der saftigen Mitte, schwarze Fruchtkomplexe in unzähligen Facetten, nun auch Lebkuchen und Amarena-Kirschen, unendlich lange nachklingend.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas y Viñedos Montecastro

Ausbau: 19 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 90% Tinto Fino, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0872911

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Tinto Fino, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.