



Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Diese Reserva wird nur in besten Jahren produziert

Beschreibung:

Der Mastermind hinter dieser Bodega ist der Däne Peter Sisseck, der oft auf sein Prestigeprojekt Pingus reduziert wird. Dabei steckt er viel Zeit und Arbeit in die Weine der Hacienda, und das schon seit den 1990er-Jahren. Klima und Terroir am Duero waren damals vielversprechend – und Monasterio ist genau dort, wo sich die Elite von der Ribera del Duero tummelt, nahe am Dorf Valbuena. Die Parzellen stehen in 800 Meter Höhe auf Kalkböden – das bringt Wucht, die von der Mineralik gezähmt wird, aber eben auch Frische und Spannung dank der Kühle in der Nacht. Ein umwerfender Wein, kraftvoll und elegant, spielt er in seiner Preisklasse in einer ganz eigenen Liga.

Aromenprofil:

Intensives Granatrot mit undurchsichtiger Mitte. Schwarze Kirsche, Kakaopulver und Zwetschkengucken in der betörenden Nase, begleitet von karamellisierten Mandeln, Brombeergelee und zarter Lebkuchensüsse. Fülliger Gaumen mit samtig-weicher Textur. Explosive Fruchtaromen an Amarenakirschen und Fruchtwähe erinnernd, reifes, knackiges Tannin in der druckvollen Mitte. Ein Trinkerlebnis 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:	Ribera del Duero DO
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0201120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.