

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera voller aromatischer Tiefe und Komplexität

Beschreibung:
Aus dem hoch gelegenen Herzen der Ribera del Duero stammt diese charaktervolle Reserva. Auf kalkreichen Böden und in Höhen bis über 900 Meter gewachsen, verbinden sich Tempranillo und Cabernet Sauvignon zu einer ebenso kraftvollen wie eleganten Cuvée. 18 Monate in der Barrique gereift, zeigt sich der Montecastro mit intensiver Frucht, feiner Holzfasswürze und samtiger Struktur. Perfekt für lange Abende, zu kräftiger Küche oder als Geschenk, das garantiert einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Aromenprofil:
Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Ein ausdruckstarkes, tiefgründiges Bouquet von schwarzen und blauen Beeren, Kirschtorte und exotischen Gewürznoten. Auch delikate Aromen von dunklem Edelholz, Malz und Kokosgebäck im ätherisch anmutenden Nasenbild. Eine feine Würze umgibt den fülligen, aber zarttexturierten Gaumen. In der samtig-weichen Mitte vereinen sich entzückende Beerenaromen, eine dezente Röstnote und ein Hauch von Herbstlaub und Eukalyptus. Vorzüglich eingebundenes, feinkörniges Tannin und ein filigranes Säurespiel tragen zur vollendeten Balance bei.

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

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas y Viñedos Montecastro
Ausbau:	17 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0872922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch