



Hacienda Monasterio

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

Die besten Barriquen der besten Jahrgänge

Beschreibung:

Der „Mastermind“ hinter dieser Bodega ist der Däne Peter Sisseck, der ja 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 Ribeira 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.

Degustationsnotiz:

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.

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: Ribera del Duero DO

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

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0201117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
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.