



## Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Überwältigender Reserva von Peter Sisseck

### **Beschreibung:**

Der Wein besteht überwiegend aus der Rebsorte Tinta del País, besser bekannt als Tempranillo, und wird durch 20% Cabernet Sauvignon ergänzt. Nach der Vergärung in Edelstahltanks mit einheimischen Hefen reift der Wein 20 Monate in französischen Barriquen, was ihm eine besondere Tiefe und Struktur verleiht.

### **Aromenprofil:**

Dichtes Purpur vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Johannisbeere, schwarze Kirsche und bitterer Kakao in der betörenden Nase. Granatapfel, Backpflaume und eine subtile Note von dunklen Edelhölzern. Ein Anflug von getrockneten Veilchenblüten und gerösteter Moccabohne. Am Gaumen lebendig, mit feinsten Textur und reichlich konzentrierter Frucht. Ein filigranes Säurespiel und nobles Tannin halten der reifen Frucht die Waage.

### **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:** Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

**Ausbau:** 19 Monate im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2041

**Rebsorte(n):** 80% Tinto Fino, 20% Merlot

**Artikelnummer:** 0582419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO  
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Tim Atkin 96/100, Parker 95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Tinto Fino, 20% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2041
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.