



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.

Degustationsnotiz:

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.

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 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)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Tim Atkin 96/100, Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 20% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
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.