



Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Überwältigender Reserva aus den besten Parzellen

Beschreibung:

Das renommierte Weingut aus der spanischen Provinz Valladolid gehört zu den trendigen Vorreitern im Ribera del Duero. Selektioniert werden die besten Barriquen für diesen Reserva höchstpersönlich von Pingus-Winzer Peter Sissek und dem Grandsigneur Carlos del Rio.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Johannisbeere, schwarze Kirsche und bitterarter 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 Ochsenschwanz.

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: 18 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0582420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.