



Hacienda Monasterio

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

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

Beschreibung:

Mit den stark kalkhaltigen Weinbergen gehört Hacienda Monasterio zu den trendigen Vorreitern in der Ribera del Duero.

Degustationsnotiz:

Sattes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. In der Nase schwarze Beeren, Granatapfel, exotische Gewürze und feine florale Noten. Im Gaumen frisch und knackig, mit feinsten Textur und reichlich konzentrierter Frucht. Ein filigranes Säurespiel und präzises Tannin halten der reifen Frucht die Waage. Einmal mehr ein vortrefflicher Jahrgang dieses Kultweins aus dem Ribera del Duero.

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: 18 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Artikelnummer: 0638618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20, Parker 94/100
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	18 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.