



Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

Beschreibung:

Hacienda Monasterio zählt zu den grossen Klassikern der Ribera del Duero. Auf kalkreichen Böden zwischen Pesquera und Valbuena entstehen Tempranillo-dominierte Weine von beeindruckender Tiefe und seidiger Konzentration. Geprägt von kühlen Nächten, intensiver Sonne und der Handschrift von Peter Sisseck verbindet Hacienda Monasterio kraftvolle Struktur mit fein geschliffener Eleganz - vielschichtig, harmonisch und geschaffen für genussvolle Stunden.

Aromenprofil:

Brillantes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein bezauberndes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und warmen Gewürznoten. Die dezent florale Note und ein Anflug von blondem Pfeifentabak runden das charmante Nasenbild ab. Am Gaumen offenbaren sich knackig-frische rote Fruchtaromen, präzise und filigran strukturiert. Ein perfekt integriertes Säurespiel und feinmaschiges, dezentes 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:

17 Monate im Barrique

Weinbau:

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

Alkoholgehalt:

14.5%

Rebsorte(n):

80% Tinto Fino, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot

Artikelnummer:

0638620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft: Spanien
Ratings: Parker 94+/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 80% Tinto Fino, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau: 17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.