

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (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:

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, präzis 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 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: 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: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.