



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, 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 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%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 82% Tinto Fino, 16% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot

Artikelnummer: 0638622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	82% Tinto Fino, 16% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.