



Selección Especial

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Die Visitenkarte von Abadía Retuerta

Beschreibung:

«Die Weine von Abadía Retuerta zählen für mich zu den besten aus der Region Castilla y Leon.» Zu Recht ist der renommierte Önologe Pascal Delbeck stolz auf die Selección Especial. Der neue Jahrgang zeigt sich sehr harmonisch und nach einem 13-monatigen Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche mit wunderbar integriertem Holzeinfluss.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Johannisbeere, Brombeergelée und ein Hauch von Süssholz in der raffinierten Nase. Dunkle Steinfrüchte und ein Anflug von schwarzem Pfeffer, unterlegt mit einer subtilen Barriquenote. Saftig und fruchtbetont am Gaumen, druckvolle Mitte mit kompaktem Tannin und feinwürzigem Extrakt. Zum Finale hin auch Holunderbeere und feine Lebkuchenwürze. Gehaltvoll und delikat zugleich.

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: Abadía Retuerta DOP

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, 2% Verdot

Artikelnummer: 0802220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
Abadía Retuerta DOP

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Gilbert & Gaillard 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.