



Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Unvergleichliche Qualität in neuem Kleid

Beschreibung:

Die Rebstöcke der Bodegas Montecastro wachsen in Höhenlagen auf Kalkstein, schwarzem Lehm und Kieselstein. Dem erfahrenen Önologenteam des Boutiqueweinguts gelingt es, dieses Geschenk der Natur zu nutzen, sodass die spezifischen Eigenschaften jeder Parzelle den bestmöglichen Ausdruck im Wein finden. Das Resultat ist ein frischer, fruchtiger und komplexer Ribera mit grossem Reifepotenzial. Der Ausbau in französischen Barriques rundet die Geschmacksexplosion ab. Das ist der perfekte Ausgleich zwischen Ribera-Kraft und Finesse.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Ein Bouquet von roten Waldbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. Zimt-bestäubter Pflaumenwähe. Auch ein Anflug von Kirschtorte und würziger Pflaumenwähe. Weiter ätherische Noten von mediterranem Thymian und Salbei in der ausdrucksstarken Nase. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, dynamisch, mit hinreissend jugendlichem Charme. Fruchtig-weicher Gaumenfluss mit anregender Frische, begleitet von einer dezenten, feinmaschigen Tanninstruktur. Die Balance von saftigen Fruchtaromen, einer fesselnden Mineralität und harmonischem Säurespiel ist bestechend.

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 y Viñedos Montecastro

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0865421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 93/100, Parker 92+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
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.