



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Erfolgs-Reserva aus Meisterhand

Beschreibung:

Carlos del Río, Besitzer der Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich mit dem Boutiqueweingut Montecastro einen Traum erfüllt. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck keltert er diesen Bilderbuch- Reserva. Er stammt aus den höchsten Lagen der Ribera del Duero und reift während 18 Monaten im Barrique zum grossen Stolz der beiden heran. Lassen Sie sich diese Balance zwischen Kraft und Finesse nicht entgehen.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Ein ausdruckstarkes, tiefgründiges Bouquet von schwarzen und blauen Beeren, Kirschtorte und exotischen Gewürznoten. Auch delikate Aromen von dunklem Edelholz, Malz und Kokosgebäck im ätherisch anmutenden Nasenbild. Eine feine Würze umgibt den fülligen, aber zarttexturierten Gaumen. In der samtig-weichen Mitte vereinen sich entzückende Beerenaromen, eine dezente Röstnote und ein Hauch von Herbstlaub und Eukalyptus. Vorzüglich eingebundenes, feinkörniges Tannin und ein filigranes Säurespiel tragen zur vollendeten Balance bei.

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 2036

Rebsorte(n): 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0872919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.