



"Ribera mit 92 Parker-Punkten voll aromatischer Tiefe und Komplexität"

## 2014 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

<b>Beschreibung:</b>	Carlos del Rio, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro gekauft. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sissek macht Carlos del Rio Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten in der Barrique gereift.
<b>Degustationsnotiz:</b>	Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Lebkuchen und Schokokirschen in der vielschichtigen Nase, auch Backpflaumen, süsser Tabak und vollreife Kirschen. Seidigweicher Auftakt mir betörender Ribera-Wärme und viel schwarzer Frucht, grossartige Balance zwischen süssem Extrakt, runden Tanninen und komplexer Frucht, desserthaft und charaktervoll zugleich, Kirschen in vielen Facetten, Pflaumenlikör und Brombeermuffins bis ins cremig-weiche Finale.
<b>Herstellung:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Score 19/20
<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Traubensorte(en):</b>	95% Tinto Fino, 5% Merlot
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Passt zu:</b>	Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Produzent:</b>	Bodegas y Vinedos Montecastro
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0865414075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montecastro

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 92/100, Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 95% Tinto Fino, 5% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 10 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.