



2015 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Der sichere Wert von Abadía Retuerta

Beschreibung:

Luxus verpflichtet. Genauso wie das Boutique-Hotel im gleichnamigen Kloster gehören die Weine von Abadía Retuerta zu den besten aus der Region. Zu Recht ist der renommierte Önologe Pascal Delbeck stolz auf den ausgezeichneten Selección Especial.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat mit schwarzer Mitte. Konzentrierte Beeren in der tiefgründigen Nase, reife Brombeeren, Amarenakirschen und allgegenwärtige Schokosüsse, auch Zimtpflaumen und dunkle Himbeeren, bereits in der Nase sehr animierend. Samtig-weicher Auftakt mit saftigem Fruchtdruck und betörender Extraktsüsse, schwarze Kirschen, geleeartige Waldbeeren und Pflaumensaft, grossartige Balance zwischen Tempranillo-Süsse und Ribera-Struktur, cremiger Gaumenfluss bis ins dessertartige Finale.

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

Region:

Castilla-León

Produzent:

Abadía Retuerta

Bewertung(en):

Score 19/20, Guía Gourmets 94/100, Guía Peñín 92/100, Parker 92/100

Ausbau:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

66% Tempranillo, 24% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 2% Merlot

Artikelnummer:

0802215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20, Guía Gourmets 94/100, Guía Peñín 92/100, Parker 92/100
Rebsorte(n):	66% Tempranillo, 24% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 2% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.