



## 2016 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Bio-Ribera vom Pingus-Magier Peter Sisseck

### Beschreibung:

Mit den stark kalkhaltigen Weinbergen gehört Hacienda Monasterio zu den trendigen Vorreitern in der Ribera del Duero.

### Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrot. In der Nase schwarze Beeren und exotische Gewürze, florale Noten und eine ansprechende Mineralität. Frisch und saftiger Gaumen. Knackige Säure und einwandfrei integriertes Tannin halten mit der reifen Frucht die Waage. Erneut ein exzellenter Jahrgang dieses Klassikers aus dem Ribera del Duero, ausserdem der erste Jahrgang mit biologischer Zertifizierung.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Hacienda Monasterio
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0638616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO  
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.