



## 2011 Montecastro Res.

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

2011er-Ribera in gesuchter Magnumflasche

### **Beschreibung:**

Carlos del Río, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro gekauft. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck macht Carlos del Río Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten im Barrique gereift.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit schwarzen Reflexen. Nusschokolade und Korinthen in der betörenden Nase, auch Bourbon-Vanille, Backpflaumen und Brombeergele. Cremig-weicher Auftakt mit einzigartigem Ribera-Schmelz und verführerischer Extraktsüsse, enorme Gaumenfülle auch in der saftigen Mitte, schwarze Fruchtkomplexe in unzähligen Facetten, nun auch Lebkuchen und Amarena-Kirschen, unendlich lange nachklingend.

### **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>	Montecastro
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	19 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Tinto Fino, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0872911

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Montecastro Res.**

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 90% Tinto Fino, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 19 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.