



2016 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

95 Punkte für 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:

Intensives Purpur-Schwarz. Brombeermarmelade und dunkle Kirschen in der tiefgründigen Nase, feine Mineralität dahinter, an Lakritze und schwarzen Pfeffer erinnernd, unterlegt mit dezentem Kaffee-Toasting und reife Heidelbeeren. Samtiger Gaumen mit viel schwarzer und blauer Frucht, druckvolle Mitte mit kompakten Tanninen und malzigem Extrakt, gute Reserven zeigend, nun auch schwarzer Holunder und feine Nelkenwürze, konzentriert und zugänglich zugleich, bis am Schluss viel Brombeeren und Pflaumenkompott.

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):

James Suckling 95/100, Score 18.5/20

Ausbau:

13 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

75% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Shiraz, 3% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer:

0802216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 75% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Shiraz, 3% Merlot, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 13 Monate im 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.