



2015 Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Überwältigender Reserva aus den besten Parzellen. Vom Pingus-Macher Peter Sisseck

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: | Ribera del Duero |
| Produzent: | Hacienda Monasterio |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Herstellung: | 19 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Bio |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2036 |
| Traubensorte(n): | 80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon |
| Artikelnummer: | 0582415 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Bio
Herstellung: 19 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.