



2015 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera voll aromatischer Tiefe und Komplexität

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 in der Barrique gereift.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violett-schwarzem Schimmer. Unverkennbare Ribera-Bouquet mit viel schwarzer und blauer Frucht, süsse Pflaumen und dunkle Kirschen, perfekt kombiniert mit feinem Kaffee-Toasting und Haselnussschokolade, macht Lust auf mehr. Druckvoller Auftakt mit betörender Kirschenfrucht und edler Karamellnote, malziges Extrakt in der saftigen Mitte, runde Tannine und samtige Textur, tiefgründig und genussvoll zugleich, schwarze Frucht in etlichen Nuancen und allgegenwärtiges Kaffee-Toasting bis ins lange nachklingende 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:

Ribera del Duero

Produzent:

Montecastro

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

17 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0865415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im 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.