



2014 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Meisterhafte Ribera-Reserva

Beschreibung:

Carlos del Río, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich mit dem modernen Boutique-Weingut Montecastro einen Traum erfüllt. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck produziert er Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Diese Bilderbuch-Reserva stammt aus dem Herzen des Ribera del Duero und ist 18 Monaten im Barrique gereift.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit dunkler Mitte. Süsse Pflaumen und Amarenakirschen in der betörenden Nase, verführerisches Barrique-Toasting an Gianduja und karamellisierte Mandeln erinnernd, bereits in der Nase ein Gedicht. Veloursartige Textur im cremig-weichen Gaumen, grossartiges Wechselspiel zwischen schokoladigem Extrakt, runden Tanninen und marmeladiger Frucht, dunkle Kirschen und Pflaumensaft, begleitet von kontinuierlicher Wärme, viel Klasse und gleichzeitig unvergesslicher Trinkgenuss bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

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:	Bodegas y Vinedos Montecastro
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Traubensorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0872914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 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.