



2017 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

Beschreibung:

Mit den stark kalkhaltigen Weinbergen gehört Hacienda Monasterio zu den trendigen Vorreitern in der Ribera del Duero.

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):

Tim Atkin 95/100

Ausbau:

17 Monate in Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

15.0 %

Rebsorte(n):

80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Artikelnummer:

0638617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n): 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Weinbau: Bio
Ausbau: 17 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.