



2016 Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Überwältigender Reserva von Peter Sisseck

Degustationsnotiz:

Intensives Granatrof mit undurchlässiger Mitte. Schwarze Kirschen, Zwetschgen und Bitterzarte Schokolade in der betörenden Nase, begleitet von geröstetem Zimtgebäck und Backapfel. Etwas karamellierte Baumnuss, Brombeermarmelade und zarte Lebkuchensüsse. Im Gaumen füllig, mit feiner Struktur und samtig-weicher Textur. Ausgereifte Tannine in der druckvollen Mitte und angenehme Tempranillo-Wärme 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:	Hacienda Monasterio
Bewertung(en):	Parker 96/100, Score 19/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0582416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Bio
Ausbau: 20 Monate im 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.