



## 2017 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Die Visitenkarte von Abadía Retuerta

### **Beschreibung:**

Luxus verpflichtet. Genauso wie das Boutique-Hotel im gleichnamigen Kloster gehören die Weine von Abadía Retuerta zu den besten aus der Region. Zu Recht ist der renommierte Önologe Pascal Delbeck stolz auf den ausgezeichneten Selección Especial. 13 Monate in Barriquen gereift.

### **Degustationsnotiz:**

Brillantes Purpur mit rubinroten Reflexen. Aromen von roten Kirschen, Johannisbeeren und schwarzen Früchten wie Pflaumen und Brombeeren. Auch ein verführerisches Kaffeetoasting in der fruchtbetonten, einladenden Nase. Cassis, Holunderbeeren und bittersüsse Nusschokolade. Cremig-weicher Gaumenfluss mit beeindruckendem Fruchtdruck und perfekt ausgereiftem Tannin. Unverkennbare Tempranillo-Finesse und mundfüllende Extraktsüsse in der saftigen Mitte. Meisterhafte Balance bis ins lange, samtige 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:**

Castilla-León

### **Produzent:**

Abadía Retuerta

### **Bewertung(en):**

James Suckling 93/100, Parker 92/100

### **Ausbau:**

12 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2030

### **Rebsorte(n):**

75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Shiraz, 3% Merlot

### **Artikelnummer:**

0802217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Selección Especial**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Parker 92/100  
**Rebsorte(n):** 75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon,  
11% Shiraz, 3% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.