



2018 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Die Geschmacksexplosion von Peter Sisseck

Beschreibung:

Weine aus der Ribera del Duero sind so beliebt wie nie zuvor. Das gilt auch für den Montecastro, der eine wahre Geschmacksexplosion auslöst. Peter Sisseck und Carlos del Rio, die zusammen für die Weine der Bodegas Hacienda Monasterio verantwortlich sind, tüfteln am perfekten Ausgleich zwischen Komplexität und Finesse. Greifen Sie zu und erleben Sie diese Balance mit dem eigenen Gaumen.

Degustationsnotiz:

Ein Bouquet von Waldbeeren, schwarzen Kirschen und Zimt-bestäubter Pflaumenwähe. Auch Maraschinokirschen sowie mediterrane Würze von Thymian und Salbei in der aufblühenden Nase. Im Gaumen lebendig, mit hinreissend junglichem Charme. Samtig-weicher Gaumenfluss, der peppige Frische offenbart und von sanftem, feinkörnigem Tannin begleitet wird. Die Balance von Frucht, Mineralität, Tannin und Säure ist bestechend. Eine Prise Tempranillo-Wärme und durchgehend komplexe Aromen führen zum entzückend langen 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 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	90% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Artikelnummer:	0865418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 90% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 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.