2016 Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Die besten Barriques der besten Jahrgänge

Degustationsnotiz:
Intensives Granatrot mit undurchsichtiger Mitte. Schwarze Kirsche, Kakaopulver und Zwetschgenkuchen in der betörenden Nase, begleitet von karamellisierten Mandeln, Brombeergelee und zarter Lebkuchensüsse. Fülliger Gaumen mit samtig-weicher Textur. Explosive Fruchtaromen an Amarenakirschen und Fruchtwähe erinnernd, reifes, knackiges Tannin in der druckvollen Mitte. Ein Trinkerlebnis 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 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:	Hacienda Monasterio
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0201116

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Tinto Fino, 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch