



## 2018 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.

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Purpur mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen und Johannisbeere, Brombeergelée und ein Hauch von Eukalyptus in der tiefgründigen Nase. Süssholz und schwarzer Pfeffer, unterlegt mit einer dezenten Barriquenote. Samtig und fruchtbetont am Gaumen, druckvolle Mitte mit kompaktem Tanningerüst und feinwürzigem Extrakt. Zum Finale hin auch Holunderbeere und feine Lebkuchenwürze. Gehaltvoll und zugänglich zugleich.

**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 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha

**Artikelnummer:** 0802218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Selección Especial**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**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.