2019 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

Beschreibung:
Die hervorragende Balance und fein geschliffene Textur zeugen von einem grandiosen Jahrgang, der bereits jetzt viel Trinkfreude bietet und zugleich hervorragendes Lagerpotential verspricht.
Degustationsnotiz:
Brillantes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein bezauberndes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und mediterranen Gewürzen. Die dezent florale Note und ein Anflug von edlem Pfeifentabak runden das charmante Nasenbild ab. Am Gaumen offenbart sich knackig-frische Fruchtaromen, präzis und von filigraner Struktur. Ein perfekt integriertes Säurespiel und feinmaschiges, dezentes Tannin halten der reifen Frucht die Waage.
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):	0, 0
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
Artikelnummer:	0638619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	0, 0
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio
Ausbau:	17 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