



## 2018 Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Überwältigender Reserva von Peter Sisseck

### **Beschreibung:**

Das renommierte Weingut aus der spanischen Provinz Valladolid gehört zu den trendigen Vorreitern im Ribera del Duero. Selektioniert werden die besten Barriquen für diesen Reserva höchstpersönlich von Pingus-Winzer Peter Sisseck und dem Grandsigneur Carlos del Rio.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Johannisbeere, schwarze Kirsche und bitterzarter Kakao in der betörenden Nase. Granatapfel, Backpflaume und eine subtile Note von dunklen Edelhölzern. Ein Anflug von getrockneten Veilchenblüten und gerösteter Moccabohne. Am Gaumen lebendig, mit feinsten Textur und reichlich konzentrierter Frucht. Ein filigranes Säurespiel und nobles 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 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Hacienda Monasterio
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Score 19/20, Parker 95/100
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0582418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO  
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Score 19/20, Parker 95/100  
**Rebsorte(n):** 80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 19 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.