2021 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Unvergleichliche Qualität in neuem Kleid

Beschreibung:
Carlos del Río, Besitzer der Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich mit dem Boutiqueweingut Montecastro in den höchsten Lagen der Ribera del Duero einen Traum erfüllt. Mit den Trauben aus teilweise über 100-jährigen Rebstöcken tüftelt er am perfekten Ausgleich zwischen Ribera-Kraft und Finesse. Der Montecastro kommt mit einer neuen Etikette daher, der Inhalt überzeugt wie eh und je – mit einer beeindruckenden Fruchtfülle.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Ein Bouquet von roten Waldbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. Zimt-bestäubter Pflaumenwähe. Auch ein Anflug von Kirschtorte und würziger Pflaumenwähe. Weiter ätherische Noten von mediterranem Thymian und Salbei in der ausdrucksstarken Nase. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, dynamisch, mit hinreissend jugendlichem Charme. Fruchtig-weicher Gaumenfluss mit anregender Frische, begleitet von einer dezenten, feinmaschigen Tanninstruktur. Die Balance von saftigen Fruchtaromen, einer fesselnden Mineralität und harmonischem Säurespiel ist bestechend.
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:	Montecastro
Bewertung(en):	Parker 92+/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0865421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 92+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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