



2020 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Erstklassiger Rotweinwert

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 Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Johannisbeere, Brombeergelée und ein Hauch von Süssholz in der raffinierten Nase. Dunkle Steinfrüchte und ein Anflug von schwarzem Pfeffer, unterlegt mit einer subtilen Barriquenote. Saftig und fruchtbetont am Gaumen, druckvolle Mitte mit kompaktem Tannin und feinwürzigem Extrakt. Zum Finale hin auch Holunderbeere und feine Lebkuchenwürze. Gehaltvoll und delikate 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):

Gilbert & Gaillard 95/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, 1% Petit Verdot

Artikelnummer:

0802220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Gilbert & Gaillard 95/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100

Rebsorte(n): 69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, 1% Petit Verdot

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.