



2022 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera voller aromatischer Tiefe und Komplexität

Beschreibung:

Carlos del Rio, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro gekauft. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck macht Carlos del Rio Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten in der Barrique gereift.

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 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:	Ribera del Duero
Produzent:	Montecastro
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0865422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO

Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 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.