



## 2014 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Gaumenschmeichler mit 95 Punkten

### 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. 13 Monate in Barriquen gereift.

### Degustationsnotiz:

Sattes Pupur mit rubinen Reflexen. Backpflaumen und Schokokirschen in der verschwenderischen Nase, auch dunkle Waldbeeren und süsser Tabak, immer wieder neue Aromen zeigend. Samtig-weicher Gaumenfluss mit betörender Extraktsüsse und wieder viel schwarzer Frucht, runde Tannine und herrliche Tempranillo-Wärme in der schokoladigen Mitte, Amarenakirschen und reife Brombeeren bis ins veloursartige Finale. Wird seinem Namen Selección Especial mehr gerecht.

### 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):

Guía Gourmets 95/100, Guía Peñín 91/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100

### Ausbau:

11 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2026

### Rebsorte(n):

70% Tempranillo, 17% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

0802214

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Selección Especial**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Gourmets 95/100, Guía Peñín 91/100,  
Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator  
93/100  
**Rebsorte(n):** 70% Tempranillo, 17% Syrah, 13% Cabernet  
Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 11 Monate in 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.