



"Gaumenschmeichler mit 95 Punkten"

2014 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

- 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 Extraktösse 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. 11 Monate in Barrique
- Herstellung:** Traditionell
- Weinbau:** Traditionell
- Bewertung(en):** Guía Gourmets 95/100, Guía Peñín 91/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100
- Herkunftsland:** Spanien
- Traubensorte(en):** 70% Tempranillo, 17% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon
- Alkoholgehalt:** 14.0 %
- Passt zu:** Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochschwanz.
- Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
- Trinkreife:** Jetzt bis 2026
- Produzent:** Abadía Retuerta
- Originalgebinde:** 1er-Holzkiste
- Artikelnummer:** 0802214600B1100

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
Traubensorte(en): 70% Tempranillo, 17% Syrah, 13% Cabernet
Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 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.