



2013 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. 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 Ochschwanz.

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 93/100
Herstellung:	13 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Originalgebinde:	1er-Holzbox
Artikelnummer:	0802213300B1100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Gourmets 93/100
Traubensorte(en): 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon,
10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 13 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.