



## Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Un Reserva époustouflant signé Peter Sisseck

### **Beschreibung:**

Le célèbre domaine viticole de la province espagnole de Valladolid est l'un des précurseurs les plus tendance de la Ribera del Duero. Les meilleures barriques sont sélectionnées pour ce Reserva par le vigneron de Pingus Peter Sisseck et le grand seigneur Carlos del Rio.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge grenat intense, impénétrable au centre. Des cerises noires, des prunes et du chocolat amer dans le nez séduisant, avec des touches de biscuits à la cannelle grillés et de pommes cuites au four. Un peu de noix caramélisées, de la confiture de mûres et une délicate note de pain d'épices. Bouche corsée, à la structure légère et à la texture veloutée. Tannins mûrs dans le milieu de bouche intense et agréable chaleur de Tempranillo jusque dans la longue finale persistante.

### **Accompagne idéalement:**

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Espagne

**Produzent:** Bodegas Hacienda Monasterio

**Elevage:** 20 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2040

**Cépage(s):** 80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0582416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Espagne                                                                                                                                                    |
| <b>Notation:</b>    | Parker 96/100, Score 19/20                                                                                                                                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon                                                                                                                    |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2040                                                                                                                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL                                                                                                                      |
| <b>Elevage:</b>     | 20 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |