

Selección Especial

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Une valeur sûre formidable

Beschreibung:

Luxe oblige. À l'image de l'hôtel-boutique situé dans le couvent éponyme, les vins d'Abadia Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région. C'est à juste titre que Pascal Delbeck, oenologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le Selección Especial.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre lumineux aux reflets violets. Cerises noires, groseilles, gelée de mûres et un soupçon de réglisse composent le nez raffiné. Une subtile note de barrique souligne les nuances de fruits à noyau, sur un soupçon de poivre noir. Palais juteux et fruité, milieu de bouche puissant avec des tannins compacts et un extrait légèrement épicé. Sureau et pain d'épices en finale. A la fois riche et délicat.

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: Abadía Retuerta DOP
Elevage: 12 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 62% Tempranillo, 19% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 4% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0802221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero Abadía Retuerta DOP

Herkunft: Espagne

Notation: Parker 93/100, Decanter 90/100, Guía Peñín

93/100, Score 18.5/20

Cépage(s): 62% Tempranillo, 19% Cabernet Sauvignon,

14% Syrah, 4% Merlot, 1% Petit Verdot

Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5%

Servier: 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.