



Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Die besten Barriquen der besten Jahrgänge

Beschreibung:

Der „Mastermind“ hinter dieser Bodega ist der Däne Peter Sisseck, der ja oft auf sein Prestigeprojekt „Pingus“ reduziert wird. Dabei steckt er viel Zeit und Arbeit in die Weine der ‚Hacienda‘, und das schon seit den 1990er-Jahren. Klima und Terroir am Duero waren damals vielversprechend – und ‚Monasterio‘ ist genau dort, wo sich die Elite von Ribeira tummelt, nahe am Dorf Valbuena. Die Parzellen stehen in 800 Meter Höhe auf Kalkböden – das bringt Wucht, die von der Mineralik gezähmt wird, aber eben auch Frische und Spannung dank der Kühle in der Nacht. Ein umwerfender Wein, kraftvoll und elegant, spielt er in seiner Preisklasse in einer ganz eigenen Liga.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat intense, centre impénétrable. Cerise noire, poudre de cacao et gâteau aux pruneaux dans le nez gourmand, aux notes d'amandes caramélisées et de gelée de mûres, sur un soufflé de pain d'épices. Palais ample, doux et velouté aux arômes fruités explosifs de cerises amarena et de tarte aux fruits, tannins mûrs et croquants en milieu de bouche. Une expérience à savourer jusque dans la très longue finale.

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: Ribera del Duero DO

Eleavage: 28 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0201118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	28 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.