



Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Die besten Barriquen der besten Jahrgänge

Beschreibung:

Le domaine des Bodegas Hacienda Monasterio se situe près du village de Valbuena, haut lieu de l'élite de la Ribera del Duero. Ses parcelles s'étendent à 800 mètres d'altitude sur des sols calcaires. Un vin renversant, puissant et élégant qui n'a aucun équivalent dans sa gamme de prix.

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 souffle 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

Elevage: 27 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2041

Cépage(s): 77% Tinto Fino, 23% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0201119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	77% Tinto Fino, 23% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2041
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	27 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.