



Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Le préféré du public de Peter Sissek

Beschreibung:

Ce domaine très réputé de la province espagnole de Valladolid fait partie des précurseurs en vogue de la Ribera del Duero. Son vignoble au sol calcaire s'étend sur plus de 20'000 ha entre Pesquera et Valbuena de Duero. Peter Sisseck et Carlos del Rio signent un nouveau Ribera conjuguant magnifiquement puissance et finesse.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond du disque jusqu'au centre. Cassis, cerise noire et cacao amer dans le nez gourmand aux notes de grenade et de pruneau, sur une subtile touche de bois précieux, un soupçon de violette et de fève de moka torréfiée. La bouche est vive et d'une grande concentration de fruit, sur une texture très fine. Une acidité en filigrane et de beaux tannins équilibrent le fruit mûr.

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: 19 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0582418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20, Parker 95/100
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	19 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
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.