



Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Un Reserva époustouflant issu des meilleures parcelles

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 Sissek et le grand seigneur Carlos del Rio.

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: 15.0%

A boire: jusqu'en 2041

Cépage(s): 80% Tinto Fino, 20% Merlot

Artikelnummer: 0582419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Espagne
Notation:	Tim Atkin 96/100, Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 20% Merlot
A boire:	jusqu'en 2041
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	19 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.