



Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Puissance et finesse en parfaite osmose

Beschreibung:

Avec ses vignobles très calcaires, l'Hacienda Monasterio est un des producteurs novateurs les plus en vogue de la Ribera del Duero.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat foncé. Au nez, des baies noires et des épices exotiques, des notes florales et une séduisante minéralité. Le palais est frais et juteux. L'acidité croquante et les tannins parfaitement intégrés s'équilibrent avec le fruit mûr. Une fois de plus, un excellent millésime de ce classique du Ribera del Duero, et le premier millésime avec la certification biologique.

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: 16 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec

Artikelnummer: 0638616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Malbec
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	16 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.