



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 saturé du centre jusqu'au disque. Des épices exotiques et de délicates notes florales rehaussent le nez de baies noires et de grenade. Frais et nerveux dans la bouche d'une texture très fine avec d'opulents arômes de fruits. Une acidité en filigrane et des tannins précis apportent de l'équilibre au fruit mûr. Encore une fois un magnifique millésime de ce vin culte du Ribera del Duero.

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: 18 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2032

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

Artikelnummer: 0638618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20, Parker 94/100
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	18 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.