



Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

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 brillant du disque jusqu'au centre. Une note florale et un soupçon de tabac à pipe complètent le nez gourmand de cassis, de griottes et d'épices méditerranéennes. Le palais précis et raffiné révèle des arômes de fruits frais et croquants. Une acidité parfaitement intégrée et des tannins délicats apportent de l'équilibre au 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: 17 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot

Artikelnummer: 0638619

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, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	17 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.