



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. De chaudes notes d'épices agrémentent le magnifique bouquet de cassis, de griottes et de notes chaudes d'épices, sur des touches florales et un soupçon de tabac blond à pipe. La bouche révèle des arômes de fruits rouges frais et croquants, ainsi qu'une structure précise et ciselée. Une acidité parfaitement intégrée et des tanins tendres 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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 82% Tinto Fino, 16% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot

Artikelnummer: 0638622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 94/100, Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	82% Tinto Fino, 16% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.