



## Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Une valeur sûre formidable

### **Beschreibung:**

Luxe oblige. À l'image de l'hôtel-boutique situé dans le couvent éponyme, les vins d'Abadía Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région. C'est à juste titre que Pascal Delbeck, oenologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le Selección Especial.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre brillant aux reflets rubis. Cerises rouges, groseilles et fruits noirs, prunes et mûres dans le nez fruité et engageant aux séduisantes notes toastées de café. Cassis, sureau et chocolat doux-amer aux noix. Crémeux et tendre en bouche avec un fruité impressionnant et des tannins parfaitement mûrs. Finesse indéniable du tempranillo et douceur d'extrait dans le milieu de bouche ample et juteux. Un équilibre magistral jusque dans longue finale veloutée.

### **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:** VT Castilla y León

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2030

**Cépage(s):** 75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Shiraz, 3% Merlot

**Artikelnummer:** 0802217

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Selección Especial

Sardón de Duero  
VT Castilla y León

**Herkunft:** Espagne  
**Notation:** James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Shiraz, 3% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2030  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 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.