



Selección Especial

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

La carte de visite d'Abadía Retuerta

Beschreibung:

«Pour moi, les vins d'Abadía Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région de Castille-et-León.» C'est à juste titre que Pascal Delbeck, oenologue réputé, est fier du Selección Especial. Élevé 13 mois en fûts de chêne français et américain, le nouveau millésime se révèle particulièrement harmonieux avec ses notes boisées merveilleusement intégrées.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre lumineux aux reflets violets. Cerises noires, groseilles, gelée de mûres et un soupçon de réglisse composent le nez raffiné. Une subtile note de barrique souligne les nuances de fruits à noyau, sur un soupçon de poivre noir. Palais juteux et fruité, milieu de bouche puissant avec des tannins compacts et un extrait légèrement épicé. Sureau et pain d'épices en finale. A la fois riche et délicat.

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: Abadía Retuerta DOP

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, Verdot

Artikelnummer: 0802220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
Abadía Retuerta DOP

Herkunft:	Espagne
Notation:	Gilbert & Gaillard 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, 1% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.