

Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Superbe Ribera de Peter Sisseck

Beschreibung:

Les vins de la Ribera del Duero n'ont jamais été aussi appréciés. C'est également le cas de Montecastro, qui offre une véritable explosion de saveurs. Peter Sisseck et Carlos del Rio, chargés ensemble des vins des Bodegas Hacienda Monasterio, créent un équilibre parfait entre complexité et finesse. N'attendez pas pour savourer vous aussi cette belle harmonie.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat brillant aux reflets violets. Bouquet de baies rouges des bois, de cerises noires et de grenade, de tarte aux prunes saupoudrée de cannelle, ainsi qu'un soupçon de gâteau aux cerises. Viennent ensuite des notes aériennes de thym et de sauge dans le nez qui s'ouvre. Vif et dynamique en bouche, il se révèle d'un charme juvénile irrésistible. Tendre et fruité, d'une fraîcheur stimulante, avec des tannins serrés et délicats. Beaucoup de séduction dans l'équilibre entre les arômes de fruits juteux, une belle minéralité et une acidité harmonieuse.

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 gueue 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 y Viñedos Montecastro

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 95% Tinto Fino, 5% Merlot

Artikelnummer: 0865419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Espagne

Notation: Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20

Cépage(s): 95% Tinto Fino, 5% Merlot

A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 16 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.