MÖVENPICK
VINS

2016 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

95 points pour Abadia Retuerta

Description:
Luxe oblige. À l'image de l'hôtel-boutique situé dans le couvent éponyme, les vins d'Abadia 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.
Note de dégustation:
"Noir pourpre intense. Nez complexe de confiture de mûres et de cerises noires, suivies d'une belle minéralité, rappelant la réglisse et le poivre noir, le tout agrémenté d'une subtile note toastée de café et des myrtilles mûres. Bouche veloutée avec beaucoup de fruits noirs et bleus, milieu de bouche puissant avec des tannins compacts et un extrait malté, avec de bonnes réserves, maintenant également du sureau noir et une jolie note de clou de girofle, à la fois concentré et agréable, jusqu'en finale beaucoup de mûres et de compote de prunes. "
Accompagne idéale:
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
Conseils de service:
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
Région:	Castilla-León
Producteur:	Abadía Retuerta
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	13 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	75% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Shiraz, 3% Merlot, 1% Petit Verdot
Référence:	0802216

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	75% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Shiraz, 3% Merlot, 1% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	13 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch