2016 Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Note de dégustation:
Rouge grenat intense, centre impénétrable. Cerise noire, poudre de cacao et gâteau aux pruneaux dans le nez gourmand, aux notes d'amandes caramélisées et de gelée de mûres, sur un souffle de pain d'épices. Palais ample, doux et velouté aux arômes fruités explosifs de cerises amarena et de tarte aux fruits, tannins mûrs et croquants en milieu de bouche. Une expérience à savourer jusque dans la très longue finale.

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:	Ribera del Duero
Producteur:	Hacienda Monasterio
Notation(s):	Score 19/20, Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Référence:	0201116

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

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20, Score 19/20
Cépage(s):	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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