2018 Hacienda Monasterio

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

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
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon
Référence:	0201118

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
Cépage(s):	76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Bio
Elevage:	28 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