



Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Le migliori barrique delle migliori annate

Beschreibung:

Der „Mastermind“ hinter dieser Bodega ist der Däne Peter Sisseck, der ja oft auf sein Prestigeprojekt „Pingus“ reduziert wird. Dabei steckt er viel Zeit und Arbeit in die Weine der ‚Hacienda‘, und das schon seit den 1990er-Jahren. Klima und Terroir am Duero waren damals vielversprechend – und ‚Monasterio‘ ist genau dort, wo sich die Elite von Ribeira tummelt, nahe am Dorf Valbuena. Die Parzellen stehen in 800 Meter Höhe auf Kalkböden – das bringt Wucht, die von der Mineralik gezähmt wird, aber eben auch Frische und Spannung dank der Kühle in der Nacht. Ein umwerfender Wein, kraftvoll und elegant, spielt er in seiner Preisklasse in einer ganz eigenen Liga.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso, centro impenetrabile. Al naso è goloso di amarena, cacao in polvere e torta di prugne, con note di mandorle caramellate e gelatina di more, e un accenno di pan di zenzero. Il palato è pieno, morbido e vellutato, con aromi fruttati esplosivi di amarena e crostata di frutta, e tannini maturi e croccanti a metà palato. Un'esperienza da assaporare fino al lunghissimo finale.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Ribera del Duero DO

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 0201117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.