



Selección Especial 25 Aniversario

Collección 1x75cl 96,1x75cl 01,1x75cl 11, Sardón de Duero, Abadía Retuerta

Un grande valore

Descrizione del vino:

Il lusso è all'ordine del giorno. Come l'hotel boutique nell'omonimo convento, i vini di Abadía Retuerta sono tra i migliori della regione. Pascal Delbeck, enologo di fama, è giustamente orgoglioso dei premi vinti dalla Selección Especial.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi luminoso con riflessi violacei. Ciliegie nere, ribes rosso, gelatina di more e un accenno di liquirizia compongono il raffinato naso. Un sottile sentore di botte sottolinea le sfumature di frutta a nocciolo, con una nota di pepe nero. Palato succoso e fruttato, potente a metà palato con tannini compatti e un estratto leggermente speziato. Sambuco e pan di zenzero nel finale. Al tempo stesso ricco e delicato.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Castiglia-León

Produttore:

Abadía Retuerta

Valutazioni:

Score 18.5/20

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 08022--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial 25 Aniversario

Collección 1x75cl 96,1x75cl 01,1x75cl 11
Sardón de Duero
Abadía Retuerta

Origine: Spagna

Valutazioni: Score 18.5/20

Varietà d'uva:

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

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