



2013 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera wie aus dem Bilderbuch

Descrizione del vino:

Carlos del Río, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro gekauft. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck macht Carlos del Río Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten im Barrique gereift. Ein grossartiger Wein – tolles Bouquet, vollmundig, kräftige Aromen, dabei samtweich und langer Abgang. Ribera del Duero at its best.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat. Lebkuchen und Haselnussschokolade in der süsslichen Nase, Dörrfrüchte in vielen Nuancen, Datteln, getrocknete Kirschen und Backpflaumen, enormes Aromenspektrum und viel Klasse ausstrahlend. Cremig-weicher Auftakt mit einzigartiger Ribera-Süsse und perfekt eingebundenen Tanninen, nun auch Brombeeren und Wachholder, feine Zimtsüsse schwingt mit, veloursartige Textur in der saftigen Mitte, verführerisch und charaktervoll zugleich, allgegenwärtiges Mokka-Toasting und geleeartige Frucht bis ins desserthafte Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Montecastro
Valutazioni:	Score 19/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0872913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO

Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.