



## 2015 Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Überwältigender Reserva von Peter Sisseck

**Abbinamenti:**

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

**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:**

Hacienda Monasterio

**Valutazioni:**

Tim Atkin 96/100, Score 19/20

**Vinificazione:**

19 Monate im Barrique

**Viticultura:**

Bio

**Gradazione alcolica:**

15.5 %

**Maturità:**

Jetzt bis 2036

**Varietà d'uva:**

80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:**

0582415

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.