



2017 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

Descrizione del vino:

Mit den stark kalkhaltigen Weinbergen gehört Hacienda Monasterio zu den trendigen Vorreitern in der Ribera del Duero.

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 95/100

Vinificazione: 17 Monate im Barrique

Viticultura: Bio

Gradazione alcolica: 15.0 %

Varietà d'uva: 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Numero di articolo: 0638617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 95/100
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	17 Monate im Barrique
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.