



## 2016 Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Überwältigender Reserva von Peter Sisseck

### Descrizione del vino:

Das renommierte Weingut aus der spanischen Provinz Valladolid gehört zu den trendigen Vorreitern im Ribera del Duero. Selektioniert werden die besten Barriquen für diesen Reserva höchstpersönlich von Pingus-Winzer Peter Sisseck und dem Grandsigneur Carlos del Rio.

### Nota di degustazione:

Intensives Granatrot mit undurchlässiger Mitte. Schwarze Kirschen, Zwetschgen und Bitterzarte Schokolade in der betörenden Nase, begleitet von geröstetem Zimtgebäck und Backpfel. Etwas karamellierte Baumnuss, Brombeermarmelade und zarte Lebkuchensüsse. Im Gaumen füllig, mit feiner Struktur und samtig-weicher Textur. Ausgereifte Tannine in der druckvollen Mitte und angenehme Tempranillo-Wärme bis ins lange nachklingende Finale.

### 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:

Parker 96/100, Score 19/20

### Vinificazione:

20 Monate im Barrique

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

15.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2040

### Varietà d'uva:

80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0582416

## 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>	Parker 96/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<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.