



2012 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Gaumenschmeichler aus Sardón de Duero

Descrizione del vino:

Luxus verpflichtet. Genauso wie das Boutique-Hotel im gleichnamigen Kloster gehören die Weine von Abadía Retuerta zu den besten aus der Region. Zu Recht ist der renommierte Önologe Pascal Delbeck stolz auf den ausgezeichneten Selección Especial. 13 Monate in Barriquen gereift.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Kaffee und Schokokirschen in der verschwenderischen Nase, Backpflaumen, Brombeergelee und Amarenakirschen dahinter, bereits in der Nase ein Gedicht. Samtiger Gaumenfluss mit kontinuierlichem Fruchtdruck und perfekt eingebundenen Tanninen, charaktervoll stoffig und verführerisch cremig zugleich, schwarze Früchte in vielen Variationen und karamellierte Nüsse, einzigartiger Tempranillo-Genuss bis ins schokoladig-süssliche 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:

Castiglia-León

Produttore:

Abadía Retuerta

Valutazioni:

Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100

Vinificazione:

13 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Numero di articolo:

0802212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	13 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.