



2011 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Vom Wine Spectator mit erstklassigen 94 Punkten dekoriert

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:

Undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Verführerisches Kaffeetoasting in der pflaumigen Nase, auch Cassis, schwarze Kirschen, Brombeeren und Weinbeerenschokolade. Cremig-weicher Gaumenfluss mit herrlichem Fruchtdruck und veloursartiger Tanninstruktur, unverkennbare Tempranillo-Wärme und geleeartige Extraktsüsse in der saftigen Mitte, Kirschengelee, Backpflaumen und feines Kaffeetoasting, beeindruckende Balance bis ins samtige 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:

Castiglia-León

Produttore:

Abadía Retuerta

Valutazioni:

Wine Spectator 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

19 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0802211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: Spagna
Valutazioni: Wine Spectator 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Maturità: Jetzt bis 2023
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 19 Monate in 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.