



2010 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

2010er-Ribera in gesuchter Magnumflasche

Descrizione del vino:

Carlos del Río, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro gekauft. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck macht Carlos del Río Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten im Barrique gereift.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur mit leuchtendem Granat in der Mitte. Korinthenschokolade und Zimtkirschen in der offenen Nase, Waldbeeren in viel Facetten, auch Lebkuchen und Zwetschkuchen, immer wieder neue Aromen zeigend. Veloursartiger Gaumenfluss mit geleeartiger Extraktsüsse und sanfter Tanninstruktur, nun auch Walderdbeeren und Pflaumenlikör, angenehme Wärme ausstrahlend und vielschichtige Fruchtnuancen auch in der Mitte, Gianduja und Schokokirschen, saftig weich und unverkennbarer Ribera-Charakter perfekt vereint, viel Eleganz und betörende Fruchtsüsse bis ins minutenlange 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:	Montecastro
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 91/100
Vinificazione:	19 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	90% Tinto Fino, 6% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Numero di articolo:	0872910

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 91/100
Varietà d'uva:	90% Tinto Fino, 6% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Maturità:	Jetzt bis 2028
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.