



2010 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Gehört zu den «Top 100» der Welt

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:

Tiefgründiges Purpur-Granat mit schwarzen Reflexen. Amarenakirschen und Holunderbeeren in der vielschichtigen Nase, unterlegt mit feiner Karamellsüsse und Mokka, immer wieder neue Aromen zeigend, auch Zwetschgenkompott und dunkle Himbeeren. Cremiger Gaumenfluss mit runden Tanninen und druckvoller Extraktsüsse, saftige Mitte mit wiederum viel Frucht und dezenten Röstaromen, charaktervoll und dennoch viel Eleganz ausstrahlend, herrliche Fülle bis ins pflaumige Finale. Eine Seleccion die den Namen Especial auch wirklich verdient.

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:

Guía Peñín 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100

Vinificazione:

16 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt trinkreif

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0802210

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: Spagna
Valutazioni: Guía Peñín 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva: 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Maturità: Jetzt trinkreif
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.