



Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro (Bio)

Ribera voller aromatischer Tiefe und Komplexität

Beschreibung:

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. Ein grossartiger Wein – tolles Bouquet, vollmundig, kräftige Aromen, dabei samtweich und langer Abgang. Ribera del Duero at its best.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Ein ausdrucksstarkes, tiefgründiges Bouquet von schwarzen und blauen Beeren, Kirschtorte und exotischen Gewürznoten. Auch delicate Aromen von dunklem Edelfholz, Malz und Kokosgebäck im ätherisch anmutenden Nasenbild. Eine feine Würze umgibt den fülligen, aber zarttexturierten Gaumen. In der samtig-weichen Mitte vereinen sich entzückende Beerenaromen, eine dezente Röstnote und ein Hauch von Herbstlaub und Eukalyptus. Vorzüglich eingebundenes, feinkörniges Tannin und ein filigranes Säurespiel tragen zur vollendeten Balance bei.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenfleisch.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas y Viñedos Montecastro (Bio)
Ausbau:	16 Monate im Zementtank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0872921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	16 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.