



## Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Abadía Retuerta mit 95 Punkten

### Beschreibung:

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.

### Degustationsnotiz:

Intensives Purpur-Schwarz. Brombeermarmelade und dunkle Kirschen in der tiefgründigen Nase, feine Mineralität dahinter, an Lakritze und schwarzen Pfeffer erinnernd, unterlegt mit dezentem Kaffee-Toasting und reife Heidelbeeren. Samtiger Gaumen mit viel schwarzer und blauer Frucht, druckvolle Mitte mit kompakten Tanninen und malzigem Extrakt, gute Reserven zeigend, nun auch schwarzer Holunder und feine Nelkenwürze, konzentriert und zugänglich zugleich, bis am Schluss viel Brombeeren und Pflaumenkompott.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** VT Castilla y León

**Ausbau:** 13 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 75% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Shiraz, 3% Merlot, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0802216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Selección Especial

Sardón de Duero  
VT Castilla y León

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 95/100, Score 18.5/20                                                                                                                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 75% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Shiraz, 3% Merlot, 1% Petit Verdot                                                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                                                                                                                                        |
| <b>Ausbau:</b>        | 13 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |