



Selección Especial

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Erstklassiger Rotweinwert

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.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Johannisbeere, Brombeergelee und ein Hauch von Süssholz in der raffinierten Nase. Dunkle Steinfrüchte und ein Anflug von schwarzem Pfeffer, unterlegt mit einer subtilen Barriquesote. Saftig und fruchtbetont am Gaumen, druckvolle Mitte mit kompaktem Tannin und feinwürzigem Extrakt. Zum Finale hin auch Holunderbeere und feine Lebkuchenwürze. Gehaltvoll und delikat zugleich.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Abadía Retuerta DOP

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 62% Tempranillo, 19% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 4% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0802221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
Abadía Retuerta DOP

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 93/100, Decanter 90/100, Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	62% Tempranillo, 19% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 4% Merlot, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.