

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Ein Reserva, der die Kalksteinseele Spaniens atmet

Beschreibung:
Das renommierte Weingut aus der spanischen Provinz Valladolid gehört zu den trendigen Vorreitern im Ribera del Duero. Selektioniert werden die besten Barriquen für diesen Reserva höchstpersönlich von Pingus-Winzer Peter Sissek und dem Grandsigneur Carlos del Rio.
Aromenprofil:
Dichtes Purpur vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Johannisbeere, schwarze Kirsche und bitterzarter Kakao in der betörenden Nase. Granatapfel, Backpflaume und eine subtile Note von dunklen Edelhölzern. Ein Anflug von getrockneten Veilchenblüten und gerösteter Mokkabohne. Am Gaumen lebendig, mit feinster Textur und reichlich konzentrierter Frucht. Ein filigranes Säurespiel und nobles Tannin halten der reifen Frucht die Waage.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0582421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch