



Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Die besten Barriques der besten Jahrgänge

Beschreibung:

Die Bodegas Hacienda Monasterio befindet sich genau dort, wo sich die Elite der Ribera del Duero tummelt, nahe am Dorf Valbuena. Die Parzellen stehen in 800 Meter Höhe auf Kalkböden. Ein umwerfender Wein, kraftvoll und elegant, spielt er in seiner Preisklasse in einer ganz eigenen Liga.

Degustationsnotiz:

Intensives Granatrot mit undurchsichtiger Mitte. Schwarze Kirsche, Kakaopulver und Zwetschkengucken in der betörenden Nase, begleitet von karamellisierten Mandeln, Brombeergelee und zarter Lebkuchensüsse. Fülliger Gaumen mit samtig-weicher Textur. Explosive Fruchtaromen an Amarenakirschen und Fruchtwähe erinnernd, reifes, knackiges Tannin in der druckvollen Mitte. Ein Trinkerlebnis bis ins lange nachklingende Finale.

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: Ribera del Duero DO

Ausbau: 27 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2041

Rebsorte(n): 77% Tinto Fino, 23% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0201119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	77% Tinto Fino, 23% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.