



Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

Beschreibung:

Die hervorragende Balance und fein geschliffene Textur zeugen von einem grandiosen Jahrgang, der bereits jetzt viel Trinkfreude bietet und zugleich hervorragendes Lagerpotential verspricht.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein bezauberndes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und mediterranen Gewürzen. Die dezent florale Note und ein Anflug von edlem Pfeifentabak runden das charmante Nasenbild ab. Am Gaumen offenbart sich knackig-frische Fruchtaromen, präzise und von filigraner Struktur. Ein perfekt integriertes Säurespiel und feinmaschiges, dezentes 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Ausbau: 17 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot

Artikelnummer: 0638619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.