



Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Die Visitenkarte von Abadía Retuerta

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 Purpur mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen und Johannisbeere, Brombeergelee und ein Hauch von Eukalyptus in der tiefgründigen Nase. Süssholz und schwarzer Pfeffer, unterlegt mit einer dezenten Barriquesote. Samtig und fruchtbetont am Gaumen, druckvolle Mitte mit kompaktem Tanningerüst und feinwürzigem Extrakt. Zum Finale hin auch Holunderbeere und feine Lebkuchenwürze. Gehaltvoll und zugänglich 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:

VT Castilla y León

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 2% Garnacha

Artikelnummer:

0802218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.