



Selección Especial

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Die Visitenkarte von Abadía Retuerta

Beschreibung:

Die Weine von Abadía Retuerta zählen zu den besten aus der Region Valladolid. Zu Recht ist der renommierte Önologe Pascal Delbeck stolz auf die Selección Especial. Der neue Jahrgang zeigt sich sehr harmonisch und nach einem 13-monatigen Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche mit wunderbar integriertem Holzeinfluss.

Aromenprofil:

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 delikate zugleich.

Passt zu:

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

Temperatur:

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 2032

Rebsorte(n): 64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0802219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
Abadía Retuerta DOP

Herkunft: Spanien
Ratings: James Suckling 94/100, Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
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.