



Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Geheimtipp aus Peter Sissecks Boutiqueweingut

Beschreibung:

Weine aus der Ribera del Duero sind so beliebt wie nie zuvor. Das gilt auch für den Montecastro, der eine wahre Geschmacksexplosion auslöst. Peter Sisseck und Carlos del Rio, die zusammen für die Weine der Bodegas Hacienda Monasterio verantwortlich sind, tüfteln am perfekten Ausgleich zwischen Komplexität und Finesse. Greifen Sie zu und erleben Sie diese Balance mit dem eigenen Gaumen.

Aromenprofil:

Ein Bouquet von Waldbeeren, schwarzen Kirschen und Zimt-bestäubter Pflaumenwähe. Auch Maraschinokirschen sowie mediterrane Würze von Thymian und Salbei in der aufblühenden Nase. Im Gaumen lebendig, mit hinreissend junglichem Charme. Samtig-weicher Gaumenfluss, der peppige Frische offenbart und von sanftem, feinkörnigem Tannin begleitet wird. Die Balance von Frucht, Mineralität, Tannin und Säure ist bestechend. Eine Prise Tempranillo-Wärme und durchgehend komplexe Aromen führen zum entzückend langen Finale.

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: Bodegas y Viñedos Montecastro

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 90% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Artikelnummer: 0865418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 90% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.