



Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Die Geschmacksexplosion von Peter Sisseck

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Ein Bouquet von roten Waldbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. Zimt-bestäubter Pflaumenwähe. Auch ein Anflug von Kirschtorte und würziger Pflaumenwähe. Weiter ätherische Noten von Thymian und Salbei in der aufblühenden Nase. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, dynamisch, mit hinreissend jugendlichem Charme. Fruchtig-weicher Gaumenfluss mit anregender Frische, begleitet von einer dezenten, feinmaschigen Tanninstruktur. Die Balance von saftigen Fruchtaromen, einer fesselnden Mineralität und harmonischem Säurespiel ist bestechend.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas y Viñedos Montecastro

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 95% Tinto Fino, 5% Merlot

Artikelnummer: 0865420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 93+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.