



2014 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera mit 92 Parker-Punkten voll aromatischer Tiefe und Komplexität

Beschreibung:

Carlos del Rio, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro übernommen. Zusammen mit dem Ribera- Star Peter Sisseck macht Carlos del Rio Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten im edlen Barrique gereift.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Lebkuchen und Schokokirschen in der vielschichtigen Nase, auch Backpflaumen, süsster Tabak und vollreife Kirschen. Seidigweicher Auftakt mit betörender Ribera-Wärme und viel schwarzer Frucht, grossartige Balance zwischen süssem Extrakt, runden Tanninen und komplexer Frucht, desserthaft und charaktervoll zugleich, Kirschen in vielen Facetten, Pflaumenlikör und Brombeermuffins bis ins cremig-weiche Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Montecastro
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 19/20
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Artikelnummer:	0865414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 95% Tinto Fino, 5% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.