



2013 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera wie aus dem Bilderbuch

Beschreibung:

Carlos del Río, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro gekauft. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck macht Carlos del Río Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten im Barrique gereift. Ein grossartiger Wein – tolles Bouquet, vollmundig, kräftige Aromen, dabei samtweich und langer Abgang. Ribera del Duero at its best.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat. Lebkuchen und Haselnusschokolade in der süsslichen Nase, Dörrfrüchte in vielen Nuancen, Datteln, getrocknete Kirschen und Backpflaumen, enormes Aromenspektrum und viel Klasse ausstrahlend. Cremig-weicher Auftakt mit einzigartiger Ribera-Süsse und perfekt eingebundenen Tanninen, nun auch Brombeeren und Wachholder, feine Zimtsüsse schwingt mit, veloursartige Textur in der saftigen Mitte, verführerisch und charaktervoll zugleich, allgegenwärtiges Mokka-Toasting und geleeartige Frucht bis ins desserthafte 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):	Score 19/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0872913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.