



## 2015 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera voll aromatischer Tiefe und Komplexität

### **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 in der Barrique gereift.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit violett-schwarzem Schimmer. Unverkennbare Ribera-Bouquet mit viel schwarzer und blauer Frucht, süsse Pflaumen und dunkle Kirschen, perfekt kombiniert mit feinem Kaffee-Toasting und Haselnussschokolade, macht Lust auf mehr. Druckvoller Auftakt mit betörender Kirschenfrucht und edler Karamellnote, malziges Extrakt in der saftigen Mitte, runde Tannine und samtige Textur, tiefgründig und genussvoll zugleich, schwarze Frucht in etlichen Nuancen und allgegenwärtiges Kaffee-Toasting bis ins lange nachklingende Finale.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Montecastro
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	17 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0865415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montecastro

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 17 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.