



2017 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Die Visitenkarte von Abadía Retuerta

Beschreibung:

Luxus verpflichtet. Genauso wie das Boutique-Hotel im gleichnamigen Kloster gehören die Weine von Abadía Retuerta zu den besten aus der Region. Zu Recht ist der renommierte Önologe Pascal Delbeck stolz auf den ausgezeichneten Selección Especial.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur mit rubinroten Reflexen. Aromen von roten Kirschen, Johannisbeeren und schwarzen Früchten wie Pflaumen und Brombeeren. Auch ein verführerisches Kaffeetoasting in der fruchtbetonten, einladenden Nase. Cassis, Holunderbeeren und bittersüße Nusschokolade. Cremig-weicher Gaumenfluss mit beeindruckendem Fruchtdruck und perfekt ausgereiftem Tannin. Unverkennbare Tempranillo-Finesse und mundfüllende Extraktsüsse in der saftigen Mitte. Meisterhafte Balance bis ins lange, samtige 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:

Castilla-León

Produzent:

Abadía Retuerta

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Parker 92/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Shiraz, 3% Merlot

Artikelnummer:

0802217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 92/100
Rebsorte(n):	75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Shiraz, 3% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.