



2017 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Meisterhafte Ribera-Reserva

Beschreibung:

Carlos del Río, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich mit dem modernen Boutiqueweingut Montecastro einen Traum erfüllt. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck produziert er Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Diese Bilderbuch-Reserva stammt aus dem Herzen des Ribera del Duero und ist 18 Monate in der Barrique gereift.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur mit violetter Mitte. An der expressiven Nase eine Vielfalt von frischen Fruchtaromen. Blaubeeren, schwarze Himbeeren, süsse Pflaumen und schwarze Kirschen. Auch noble Barriquenoten, etwas Malz und Kokosraspel in der entzückenden Nase. Am saftigen Gaumen vereinen sich schwarze Beerenaromen, subtile Röstnoten sowie ein Hauch von Herbstlaub und Eukalyptus. Feine Würze umgibt den fülligen, feintexturierten Gaumen. Vorzüglich eingebundenes Tannin und eine knackige Säure tragen zur vollendeten Balance bei. Ein wahres Juwel aus dem Hause Montecastro.

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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	90% Tinto Fino, 10% Merlot
Artikelnummer:	0872917

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):	90% Tinto Fino, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.