



2012 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Gaumenschmeichler aus Sardón de Duero

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. 13 Monate in Barriquen gereift.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Kaffee und Schokokirschen in der verschwenderischen Nase, Backpflaumen, Brombeergelee und Amarenakirschen dahinter, bereits in der Nase ein Gedicht. Samtiger Gaumenfluss mit kontinuierlichem Fruchtdruck und perfekt eingebundenen Tanninen, charaktervoll stoffig und verführerisch cremig zugleich, schwarze Früchte in vielen Variationen und karamellisierte Nüsse, einzigartiger Tempranillo-Genuss bis ins schokoladig-süßliche 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):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100
Herstellung:	13 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0802212075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100
Traubensorte(en): 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 13 Monate in 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.