



2019 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Die Visitenkarte von Abadía Retuerta

Beschreibung:

Die Weine von Abadía Retuerta zählen zu den besten aus der Region Valladolid. Zu Recht ist der renommierte Önologe Pascal Delbeck stolz auf die Selección Especial. Der neue Jahrgang zeigt sich sehr harmonisch und nach einem 13-monatigen Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche mit wunderbar integriertem Holzeinfluss.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Johannisbeere, Brombeergelee und ein Hauch von Süssholz in der raffinierten Nase. Dunkle Steinfrüchte und ein Anflug von schwarzem Pfeffer, unterlegt mit einer subtilen Barriquesote. Saftig und fruchtbetont am Gaumen, druckvolle Mitte mit kompaktem Tannin und feinwürzigem Extrakt. Zum Finale hin auch Holunderbeere und feine Lebkuchenwürze. Gehaltvoll und delikats zugleich.

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):

Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer:

0802219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Gilbert & Gaillard 96/100, Guía Peñín 94/100,
James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score
18.5/20

Rebsorte(n): 64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon,
14% Syrah, 6% Merlot, 1% Petit Verdot

Trinkreife: Jetzt bis 2032

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.