

2014 Montecillo Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Montecillo

Lange gereift um auf Dauer zu überzeugen



Beschreibung:

45 Monate der Reifung hat der Reserva von Montecilla bereits hinter sich, wenn er in den Verkauf darf. Aber auch danach ist der Wein bereit, noch weitere Jahre wenn nicht gar Jahrzehnte auf der Flasche zu reifen. Denn dafür sind Reservas gemacht: Genuss, der lange anhält und beständig ist. Dieser Reserva ist nach der langen Fassreife in amerikanischen Eichenholzfässern harmonisch und ausbalanciert, mit weichen Tanninen und einer Säure, die keck aber nicht zu dominant ist. Ein feiner Reserva, mit dem man genussvolle Momente haben wird.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Bodegas Montecillo
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	Tempranillo
Artikelnummer:	1222314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecillo Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Montecillo

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.