



2020 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

Beschreibung:

Mit den stark kalkhaltigen Weinbergen gehört Hacienda Monasterio zu den trendigen Vorreitern in der Ribera del Duero.

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: Hacienda Monasterio

Bewertung(en): Score 19/20, Parker 94+/100

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL

Alkoholgehalt: 15.0 %

Rebsorte(n): 80% Tinto Fino, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot

Artikelnummer: 0638620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 94+/100
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.