



2018 Hacienda Monasterio

Reserva Especial, Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

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
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0201118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Reserva Especial
Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 76% Tinto Fino, 24% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau: 28 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.