



2010 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera voller aromatischer Tiefe und Komplexität

Beschreibung:

Carlos del Río, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro gekauft. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck macht Carlos del Río Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten im Barrique gereift.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit leuchtendem Granat in der Mitte. Korinthenschokolade und Zimtkirschen in der offenen Nase, Waldbeeren in viel Facetten, auch Lebkuchen und Zwetschkuchen, immer wieder neue Aromen zeigend. Veloursartiger Gaumenfluss mit geleeartiger Extraktsüße und sanfter Tanninstruktur, nun auch Walderdbeeren und Pflaumenlikör, angenehme Wärme ausstrahlend und vielschichtige Frucht nuances auch in der Mitte, Gianduja und Schokokirschen, saftig weich und unverkennbarer Ribera-Charakter perfekt vereint, viel Eleganz und betörende Fruchtsüße bis ins minutenlange nachklingende Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsteak, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenfleisch.

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:	Bodegas y Vinedos Montecastro
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 91/100
Herstellung:	19 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	90% Tinto Fino, 6% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0872910075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20, Parker 91/100
Traubensorte(en): 90% Tinto Fino, 6% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 19 Monate in 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.