



## 2013 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera voller aromatischer Tiefe und Komplexität

**Beschreibung:**

Druckvoller Tempranillo aus der neuen Bodega von Carlos del Río (Hacienda Monasterio) im Herzen der Ribera del Duero.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Pflaumen und reife Kirschen in der konzentrierten Nase, feine Ribera-Minerlik dahinter, an schwarzen Pfeffer und Wachholder erinnernd. Samtig-weicher Gaumenfluss mit vielschichtiger, blauer und schwarzer Frucht sowie dezenter Lakritzenwürze, kompakte Tannine und zartpelziges Extrakt in der noch jugendlichen Mitte, schwarzer Holunder und Nusschokolade, kontinuierlicher Fruchtdruck bis ins viel Potential versprechende Finale. Dekantieren falls jung getrunken.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Bodegas y Vinedos Montecastro
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Traubensorte(n):</b>	90% Tempranillo, 10% Merlot
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0865413075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montecastro

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Traubensorte(en):** 90% Tempranillo, 10% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 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.