



2013 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Erstklassiger Rotweinwert

Beschreibung:

Luxus verpflichtet. Genauso wie das Boutique-Hotel im gleichnamigen Kloster gehören die Weine von Abadia Retuerta zu den besten aus der Region. Zu Recht ist der renommierte Önologe Pascal Delbeck stolz auf den ausgezeichneten Selección Especial. 13 Monate in Barriquen gereift.

Degustationsnotiz:

Sattes Pupur mit rubinen Relfexen. Backpflaumen und Schokokirschen in der verschwenderischen Nase, auch dunkle Waldbeeren und süsser Tabak, immer wieder neue Aromen zeigend. Samtig-weicher Gaumenfluss mit betörender Extraktsüsse und wieder viel schwarzer Frucht, runde Tannine und herrliche Tempranillo-Wärme in der schokoladigen Mitte, Amarenakirschen und reife Brombeeren bis ins veloursartige Finale. Wird seinem Namen Seleccion Especial mehr gerecht.

Passt zu:

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

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:SpanienRegion:Castilla-LeónProduzent:Abadía RetuertaBewertung(en):Guía Gourmets 93/100Ausbau:13 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2025

Rebsorte(n): 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Artikelnummer: 0802213



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero VT Castilla y León Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Guía Gourmets 93/100

Rebsorte(n): 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon,

10% Syrah

Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 13 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.