



2014 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

2014 Hacienda Monasterio. Intensives Granat mit rubiner Mitte. Schokokirschen und Zwetschkuchen in der betörenden Nase, begleitet von karamellisierten Mandeln, Brombeergele und zarter Lebkuchensüsse. Fülliger Gaumen mit samtig-weicher Textur, ansprechende Fruchtaromen an Amarenakirschen und Pflaumenmarmelade erinnernd, reife Tannine in der druckvollen Mitte, allgegenwärtige Tempranillo-Wärme und verführerische Pralinensüsse bis ins lange nachklingende Finale.

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):	Parker 94/100, Score 19/20, Guía Proensa 91/100
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Artikelnummer:	0638614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 19/20, Guía Proensa 91/100
Rebsorte(n):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
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.