



## 2019 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

### **Beschreibung:**

Die hervorragende Balance und fein geschliffene Textur zeugen von einem grandiosen Jahrgang, der bereits jetzt viel Trinkfreude bietet und zugleich hervorragendes Lagerpotential verspricht.

### **Degustationsnotiz:**

Brillantes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein bezauberndes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und mediterranen Gewürzen. Die dezent florale Note und ein Anflug von edlem Pfeifentabak runden das charmante Nasenbild ab. Am Gaumen offenbart sich knackig-frische Fruchtaromen, präzise und von filigraner Struktur. Ein perfekt integriertes Säurespiel und feinmaschiges, dezentes Tannin halten der reifen Frucht die Waage.

### **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>	Hacienda Monasterio
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0638619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO  
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 80% Tinto Fino, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Bio  
**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.