



2019 Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Elder Ribera von Peter Sisseck

Beschreibung:

Weine aus der Ribera del Duero sind so beliebt wie nie zuvor. Das gilt auch für den Montecastro, der eine wahre Geschmacksexplosion auslöst. Peter Sisseck und Carlos del Rio, die zusammen für die Weine der Bodegas Hacienda Monasterio verantwortlich sind, tüfteln am perfekten Ausgleich zwischen Komplexität und Finesse. Greifen Sie zu und erleben Sie diese Balance mit dem eigenen Gaumen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Ein Bouquet von roten Waldbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. Zimt-bestäubter Pflaumenwähe. Auch ein Anflug von Kirschtorte und würziger Pflaumenwähe. Weiter ätherische Noten von Thymian und Salbei in der aufblühenden Nase. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, dynamisch, mit hinreissend jugendlichem Charme. Fruchtig-weicher Gaumenfluss mit anregender Frische, begleitet von einer dezenten, feinmaschigen Tanninstruktur. Die Balance von saftigen Fruchtaromen, einer fesselnden Mineralität und harmonischem Säurespiel ist bestechend.

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:	Montecastro
Bewertung(en):	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Artikelnummer:	0865419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 95% Tinto Fino, 5% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 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.