



2018 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Der Erfolgs-Reserva ist endlich wieder da

Beschreibung:

Carlos del Río, Besitzer der Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich mit dem Boutiqueweingut Montecastro einen Traum erfüllt. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck produziert er Weine wie diesen Bilderbuch-Reserva. Er stammt aus den höchsten Lagen der Ribera del Duero und reift während 18 Monaten im Barrique zum grossen Stolz der beiden heran. Ein perfekter Festtagswein mit viel Eleganz.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur mit violetten Reflexen. Ein ausdrucksstarkes, fesselndes Bouquet von schwarzen und blauen Beeren, Pflaumenwähe und warmen Gewürzen. Auch dezente Noten von dunklem Edelholz, Malz und Kokosgebäck im tiefgründigen Nasenbild. Am saftigen Gaumen vereinen sich schwarze Beerenaromen, subtile Röstnoten sowie ein Hauch von Herbstlaub und Eukalyptus. Feine Würze umgibt den fülligen, feintexturierten Gaumen. Vorzüglich eingebundenes Tannin und die knackige Säure tragen zur vollendeten Balance bei.

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):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0872918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.