



## 2008 Montecastro Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Ribera voller aromatischer Tiefe und Komplexität

### **Beschreibung:**

Carlos del Río, Besitzer der berühmten Bodegas Hacienda Monasterio, hat sich einen Traum erfüllt und das moderne Boutique-Weingut Montecastro gekauft. Zusammen mit dem Ribera-Star Peter Sisseck macht Carlos del Río Weine mit einzigartiger Balance zwischen Komplexität und Finesse. Aus dem Herzen des Ribera del Duero, während 18 Monaten im Barrique gereift. Ein grossartiger Wein – tolles Bouquet, vollmundig, kräftige Aromen, dabei samtweich und langer Abgang. Ribera del Duero at its best.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Ein ausdrucksstarkes, tiefgründiges Bouquet von schwarzen und blauen Beeren, Kirschtorte und exotischen Gewürznoten. Auch delikate Aromen von dunklem Edelholz, Malz und Kokosgebäck im ätherisch anmutenden Nasenbild. Eine feine Würze umgibt den fülligen, aber zarttexturierten Gaumen. In der samtig-weichen Mitte vereinen sich entzückende Beerenaromen, eine dezente Röstnote und ein Hauch von Herbstlaub und Eukalyptus. Vorzüglich eingebundenes, feinkörniges Tannin und ein filigranes Säurespiel 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Montecastro
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
<b>Artikelnummer:</b>	0872908

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Montecastro Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Montecastro

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 95% Tinto Fino, 5% Garnacha  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im 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.