2014 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Der Gaumenschmeichler vom Starönologen Peter Sisseck

Descrizione del vino:
Mit den stark kalkhaltigen Weinbergen gehört Hacienda Monasterio zu den trendigen Vorreitern in der Ribera del Duero.
Nota di degustazione:
2014 Hacienda Monasterio. Intensives Granat mit rubiner Mitte. Schokokirschen und Zwetschgenkuchen 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.
Abbinamenti:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Hacienda Monasterio
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20, Guía Proensa 91/100
Vinificazione:	17 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Numero di articolo:	0638614

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20, Guía Proensa 91/100
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch