



Hacienda Monasterio Reserva Ribera del Duero DO

Hacienda Monasterio
Spanien, Ribera del Duero

Vinifikation

Handlese und Selektion des Traubengutes, Maischegärung und 30-tägige Mazeration, Ausbau für 19 Monate in französischen Barriques (30% Erstbelegung, 70% 2-jähriges Holz)

Charakter

Tiefes Purpurrot; in der Nase intensive Fruchtaromen kombiniert mit würziger Röstigkeit und eingehender Mineralität; am Gaumen viel Eleganz und Finesse, komplex und mit ausgewogener Säure, weiche Tannine – Star-Oenologe Peter Sisseck setzt hiermit ideale Voraussetzungen für einen Wein, der lange lagern kann!

Konsumhinweis

Rotes und helles Fleisch, Rind und Rinds-Filet, Lamm und Lamm-Kotelett, Schweinefleisch wie Steak, Wild, Schmor-Braten, reifer Berg-Käse
Unser spezieller Tipp: Ochsenschwanz-Ragout mit Tagliatelle

Technische Details

Traubensorten:	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2023 - 2034
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2019	Falstaff	94/100
2018	Robert Parker	95/100
2017	Robert Parker	95/100
2016	Robert Parker	96/100
2015	Robert Parker	93/100
2014	Robert Parker	94/100
2014	Schweiz. Weinzeitung	18/20
2011	Robert Parker	92/100
2010	Wine Spectator	94/100