



Hacienda Monasterio Ribera del Duero DO

Hacienda Monasterio
Spanien, Ribera del Duero

CHF 120.00

Vinifikation

Handlese & Selektion des Traubengutes, 100% Entrappung, Maischegärung und 30-tägige Mazeration, Ausbau für 18 Monate in französischen Allier-Barriques, davon 30% Erstbelegung und 70% sind dreijähriges Holz

Charakter

Tiefes Purpurrot; in der Nase mineralisch mit viel roter Frucht, leichte Frischenote wie Minze, zeigt elegante würzige Röstkomponenten vom Holzausbau; am Gaumen weich und ausgewogen, lebhaft Tannine sorgen für Struktur und Frische, fruchtiger Charakter mit angenehmer Mineralität; bis zuletzt viel Eleganz und Finesse – ein Wein von Peter Sisseck, der das grosse Potenzial der Region widerspiegelt!

Geschichte

Das Weingut Hacienda Monasterio in der DO Ribera del Duero zählt mit seinem Chef-Önologen Peter Sisseck (Pingus) und dem Kellermeister Carlos de Lafuente schon seit einiger Zeit zur Spitze in der Ribera del Duero. Die feurigen Cuvées aus 80 - 85% Tempranillo, die mit Cabernet Sauvignon und/oder Merlot und Malbec verschnitten werden, sind herausragend komplex und gehören seit Jahren zu den spannendsten Weinen der Region.

Konsumhinweis

Rotes und helles Fleisch, Rind, Lamm und Lamm-Kotelett, Schweinefleisch wie Steak, Wild, Schmor-Braten, Lasagne, reifer Berg-Käse

Technische Details

Traubensorten:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Trinkreife:

- 2034

Alkohol:

14.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Methode:

Zertifizierter Biowein