

DRINKS.

Bodegas Hacienda Monasterio Ribera del Duero 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79989021
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero (Kastilien-León)
Abfüller	Hacienda Monasterio, Carretera Pesquera-Valbuena, s/n, 47315 Pesquera de Duero (Valladolid), Espagne
Marke	Hacienda Monasterio
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein intensives Granaerot. In der Nase Aromen von Schwarzen Kirschen, Zwetschgen und Zartbitterschokolade sowie einem Hauch Zimt und Bratapfel. Am Gaumen füllig, mit feiner Struktur und samtig-weicher Textur. Ausgereifte Tannine in der druckvollen Mitte und angenehme Tempranillo-Wärme bis ins lange nachklingende Finale.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
Etikette	klassisch



Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Der gebürtige Däne Peter Sisseck ist ein Star unter der Winzern der Ribera del Duero. Nachdem er im Bordeaux studiert und erste praktische Erfahrungen gesammelt hatte, zog es ihn in seine heutige Wahlheimat, wo er ab 1990 die Weinberge der Hacienda Monasterio pflanzte. Sein loyaler Partner ist seit 1992 der Önologe Carlos de la Fuente, der in der Region aufgewachsen ist und dort Weinbau studierte. Das Anwesen umfasst 167 Hektar, von denen 108 Hektar mit Weinreben bepflanzt sind. Durch die niedrig gehaltene Produktion von 3500 kg Trauben pro Hektar stellt das Team sicher, dass jede Traube während des Vegetationszyklus ein Höchstmass an Nährstoffen und Wasser aufnehmen kann. Die Hauptsorte ist die Tempranillo-Varietät Tinto Fino. Es werden aber auch ertragsreiche französische Rebsorten kultiviert, die zumeist mit dem Tinto Fino verschnitten werden.

Der Vintage Wein besteht aus komplett entrappten Bio-Trauben, die eine 30-tägige Mazeration durchliefen. Der Wein lagerte 20 Monate lang in neuen und gebrauchten französischen Eichenholzfässern.