



Hacienda Monasterio 2019

CHF 49.50 | 10 cl = CHF 6.60

Dunkles Granatrot. In der Nase feine schwarze Beeren und exotische Gewürze, florale Noten und schön eingebundene Holznoten. Am Gaumen frisch und saftig. Eine knackige Säure und perfekt integriertes Tannin halten sich mit der reifen Frucht, die Waage.

Produzent	Hacienda Monasterio
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5211019
Passt zu	würzigem Käse, Wild, Braten, Grilladen
Bewertungen	Robert Parker 94/100



Vinifikation

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend während 18 Monaten in zu 30 % neuen französischen Barriques ausgebaut.

Terroir

Auf den stark kalkhaltigen Böden wachsen neben Tempranillo auch die Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec, wobei sämtliche Stöcke den Regeln des zertifizierten biologischen Anbaus unterliegen. Insgesamt erstrecken sich die Reben auf einer Fläche von 78 Hektar.

Geschichte





Das weitläufige Gut liegt zwischen den beiden Städten Pesquera und Valbuena de Duero, in einer Region, die für ihre Qualitätsweine geschätzt wird. Seit 1990 definiert der Chef-Önologe Peter Sisseck mit seiner rechten Hand, Kellermeister Carlos de la Fuente, den Stil der Monasterio-Weine. Gemeinsam haben sie Cuvées mit einem vollfruchtigen und beachtlich mineralischen Charakter geschaffen, die sich mit ihrem eleganten und trotzdem intensiven Bouquet deutlich von den anderen Ribera-Weinen abheben.

