Hacienda Monasterio Reserva Especial 2021

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 14.67

Dunkles Granatrot. In der Nase feine schwarze und rote Beeren, sowie exotische Gewürze, florale Noten und eine tiefgründige Mineralität. Am Gaumen saftig, mit einer perfekt definierten Struktur. Ein absoluter Top-Wein und bereits Kultwein des Ribera del Duero. Ausgezeichnetes Lagerpotential.

Produzent	Hacienda Monasterio
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	15° - 17°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5212311
Passt zu	edlen Fleischstücken, Wild, Grilladen



Vinifikation

Handernte und sorgfältige Selektion. Die Trauben werden entrappt und gequetscht und anschliessend bei 28-32 Grad spontan vergoren. Die anschliessende Mazerationszeit beträgt 26 Tage. Die Malolaktische Konversion findet in neuen Barriques aus französischer Eiche statt. Zum Schluss wird der Wein 28 Monate in Barriques und mindestens weitere 12 Monate in der Flasche 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.Das weitläufige Gut liegt zwischen den beiden Städten Pesquera und Valbuena de Duero, in einer Region, die für ihre Qualitätsweine geschätzt wird.

Geschichte

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.