



Hacienda Monasterio Reserva 2019

Undurchdringliches Purpur. In der Nase schwarze Beeren, Pflaumen, subtile Lakritze- und Röstnoten sowie profunde Mineralität. Am Gaumen von seriöser Struktur und mit wunderbar saftiger Frucht. Perfekt ausgewogene Säure sowie kompakte Tanninstruktur. Trinkt sich jetzt in seiner Jugend vorzüglich, hat aber auch grosses Potential, um in der Flasche heranzureifen.

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 2034
Traubensorten	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5212119
Passt zu	Pilzen, edlen Fleischstücken, Schmorgerichten
Bewertungen	Tim Atkin MW 96/100 Robert Parker 95/100



Vinifikation

Vinifiziert im Stahltank und Holzfass, anschliessend während 16 Monaten in zu 40% 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.

