



Ribera del Duero DO, BIO

Reserva Especial 2018 Hacienda Monasterio

CHF 108.00

 75cl
 15%
 Ribera del Duero
AN 42347518

Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert. Anschliessend während 8 Monaten in neuen französischen Barriques und während weiteren 12 Monaten in gebrauchtem Holz ausgebaut. Weitere 3 Jahre Reifung auf der Flasche, bevor die Reserva Especial auf den Markt kommt.

Degustationsnotiz Nase

Feine schwarze und rote Beeren sowie exotische Gewürze, florale Noten und eine tiefgründige Mineralität

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen saftig, mit einer perfekt definierten Struktur. Ein absoluter Top-Jahrgang und bereits jetzt ein Kultwein des Ribera del Duero.

Passt zu

Fleischgerichten, Grilladen, kräftigen Speisen

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Produzent

Die Hacienda Monasterio entstand 1990 – das Weingut liegt im Herzen des Ribera del Duero, in der «Goldenen Meile» der Provinz Valladolid in Spanien und ist bekannt für aussergewöhnliche Qualitätsweine aus ökologischem Weinanbau. Das Weingut befindet sich auf einem 167 Hektar grossen Grundstück, von dem 108 mit Weinbergen bepflanzt sind. Verantwortlich für die Weinqualität sind Peter Sisseck, einer der weltbesten Önologen, sowie sein Wegbegleiter seit Beginn, der Önologe Carlos de la Fuente und sein Team.



VALENTIN
WINE



Reserva Especial 2018 Hacienda Monasterio

Region

Das Weinbaugebiet liegt in Kastilien-Léon zwischen den Städten Valladolid und Soria und erstreckt sich entlang des Flusses Duero. Die Weinberge liegen auf Hochplateaus auf einer Höhe zwischen 720 bis 1100 Meter über Meer. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten geprägt. Ribera del Duero verfügt über eine Rebfläche von 23'360 Hektaren. Der Spitzenreiter ist die Tempranillo-Traube, die im Ribera del Duero auch Tinto Fino genannt wird und einen Anteil von 80% an der Rebfläche einnimmt.