

VALENTIN WINE

Ribera del Duero DO, BIO

Cosecha 2022 Hacienda Monasterio

CHF 295.00

300cl
15%
Ribera del Duero
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
AN 42313022

Vinifikation
Knapp zwei Jahre im französischen Barrique, wovon etwas ein Drittel neue Eiche.

Degustationsnotiz Nase
Enorm dicht gewobenes Duftbild, Malz, Zigarrenkiste, Kaffeetoasting und warme Haselnüsse, auch reife Zwetschgen, Kirschen und Waldbeeren in allen Facetten, im Hintergrund eine dezente Schokonote.

Degustationsnotiz Gaumen
Im Auftakt viel Schmelz, stoffiges Extrakt im Körper, portweinwartige Frucht, Lakritze, Nougatpralinen und etwas Zimt, wuchtig nachklingendes Finale.

Passt zu
Gerichten mit rotem Fleisch, speziell gut zu Wild und Hartkäsen.

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.

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.