



Hacienda Monasterio 2021

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 8.00

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

Produzent Hacienda Monasterio

Kategorie Rotwein Land Spanien

Region Ribera del Duero DO

Klassifizierung DO
Jahrgang 2021
Flaschengrösse 150 cl
Alkohol 14.5 %
Trinktemperatur 16° - 18°
Lagerfähigkeit bis 2035

Traubensorten Tinto Fino, Cabernet Sauvignon,

Merlot, Malbec

Allergie-Infos enthält Sulfite
Zusatzinfo Biologisch
Artikelnummer 5211321

Passt zu würzigem Käse, Wild, Braten,

Grilladen

Bewertungen Tim Atkin MW 93/100

Robert Parker 95/100

Vinifikation

Die Trauben werden streng selektioniert und vollständig entrappt. Darauf folgt eine Woche Kaltmazeration und anschliessend die Fermentation mit natürlichen Hefen in Stahltanks. Der Wein reift 17 Monate in Fässern aus französischer Eiche (15% neues Holz und 85% gebraucht).

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.

