

Hacienda Monasterio 2016



Peter Sisseck ist seit 1990 verantwortlicher Önologe auf Hacienda Monasterio. Unterstützt wird er von einem Team rund um den Winzer Carlos de la Fuente, mit dem er seit Gründung der Bodega zusammenarbeitet. Die biologisch angebauten Trauben (Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon) werden im Stahltank vinifiziert und anschliessend für 17 Monate in französischen Barriques (30% neu) ausgebaut. Im Glas ein dichtes Granatrot mit Aromen von tiefschwarzen Früchten wie Schattenmorelle, Brombeeren und schwarze Johannisbeeren, dazu ein leicht florales Bouquet. Dichte und gut eingebundene Tannine, sowie ein langer Abgang. Dieser Klassiker aus dem Ribera del Duero passt gut zu Pata Negra Braten, Chorizos oder zu einem Rib-Eye-Steak.

Produzent	Bodegas Hacienda Monasterio
Wein	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero
Subregion	Ribera del Duero DOC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15 %
Lagerfähigkeit	8-10 Jahre
Traubensorten	Tinto Fino , Cabernet Sauvignon , Malbec , Merlot
Biowein / Vegan	Biologisch

CHF 48.00 100cl = CHF 64