

HACIENDA MONASTERIO 2023

RIBERA DEL DUERO DO BIO 15° 75CL



75cl

Marke

Hacienda Monasterio

Herkunft Land

Spanien

Herkunft Region

Ribera del Duero

Jahrgang

2023

Alkoholgehalt

15 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Cabernet Sauvignon , Malbec , Tempranillo

Passt zu Eintopf , Grill BBQ , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind

Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess für den Hacienda Monasterio 2022 erfolgt durch eine sorgfältige Auswahl der Trauben, gefolgt von einer schonenden Entrappung. Nach einer Woche kalter Mazeration findet die natürliche Gärung in Edelstahlbehältern statt, gefolgt von einer 17-monatigen Reifung in französischen Eichenfässern, die dem Wein seine elegante und komplexe Charakteristik verleiht.

Trinktemperatur

16 °C - 18 °C

Trinkreife bis

2036

Allergene

Enthält Sulfite

Auszeichnungen

Robert Parker , 94 Punkte

Falstaff , 93 Punkte

59.00

(inkl. MwSt.)