

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.)

Gewicht	1.3kg
Länge	75mm
Breite	76mm
Höhe	300mm