



# Hacienda Montecorto Reserva 2018

Hacienda Montecorto

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Spanien, Ribera del Duero
<b>Produzent</b>	Hacienda Montecorto
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Traubensorten</b>	Tinto Fino (Tempranillo)
<b>Ausbau</b>	18 Monate in französischen Eichenfässer
<b>Passt zu</b>	Grilladen, Lamm, Rind, Wild
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Artikelnummer</b>	95011253

## Bemerkungen

Die Hacienda Montecorto ist das Ergebnis eines persönlichen Projekts des berühmten spanischen Önologen Jaime Suárez. Er begann den Wein "Quinola" in seiner Garage zu produzieren, als er auf Ermita del Conde arbeitete, einem renommierten Weingut in der Region Ribera del Duero. Heute ist er der technische Leiter von Dominio de Atauta, einem weiteren renommierten Weingut in der gleichen Region. Der Wein Hacienda Montecorto wird mit einem Know-how hergestellt, das Kunst und Wissenschaft vereint, von der Auswahl der besten Trauben bis hin zur Gärung und dem Ausbau in Fässern. Ziel ist es, einen Wein zu schaffen, der sowohl die Kraft als auch die Eleganz des Terroirs zum Ausdruck bringt, mit einer soliden Struktur und einer angenehmen Frische. 100% Tinto Fino (Tempranillo) aus über 80-jährigen Reben, die zum Teil fast auf 1000 m ü. M. stehen.

## Degustationsnotizen

Sattes, dunkles, jugendliches Rubinrot. Tiefer, komplexer Duft. Aromen nach reifen, dunklen Beeren, ein Touch Vanille schwingt mit, dazu Noten von mediterranen Kräutern. Der Montecorto legt sich wie Samt und Seide auf den Gaumen, mit satten, feinkörnigen Tanninen, edler Eleganz und bestechender Struktur. Die Barrique ist bestens verwoben, schöne Frische, die Aromen bestätigen sich, schwarzbeerig mit

würzigen Noten, begleitet von einer erfrischenden Mineralität. Der Montecorto endet lang und kräftig, ohne jemals fett oder süss zu wirken. Ein grossartiger Ribera del Duero, sehr typisch für die Region.

## **Passt zu**

Gruyère Burger, rotem Fleisch und Pizza mit Pilzen.