



# Hacienda Montecorto Reserva 2019

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>Awards</b>	Gerstl 19+ / 20
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Artikelnummer</b>	95012008

## 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

Köstliche Tempranillo-Duftwolke nach roten und schwarzen Beeren, Schokolade, Leder, Vanille. Die Tannine sind von höchster Qualität und halten zusammen mit der saftigen Säure die mächtige Struktur in Zaum. Im Abgang sehr lang, zupackend und mit maskuliner Eleganz. Auch die 2019er-Version ist hervorragend gelungen, zeigt viel Potenzial und die typische Ribera del Duero-Frische.

# Passt zu

Gruyère Burger, rotem Fleisch und Pizza mit Pilzen.