

Hacienda Monasterio

Cosecha 2023



Ribera del Duero

94+ Parker

Art. Nr.	1170-23
Rebsorten	80% Tinta del País (Tempranillo), 18% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec
Alkohol	14,5 % Vol.
Anbaugebiet	DOP Ribera del Duero
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

100% entrappte Trauben werden lange und kalt mazeriert. Mazeration und Gärung für 30 Tage, danach 18 Monate Reife in Allier-Eichenfässern.

Lage

Kontinentales Klima mit starken Tag- und Nacht-Temperaturunterschieden auf 800-900 Metern. Sehr unterschiedliche, karge Böden auf Kalkstein-Unterboden.

Verkostungsnotiz

Sehr intensive rot-violette Farbe. Die Nase ist sehr mineralisch mit vielen roten Früchten und einem Hintergrund von Minze. Sehr komplexe Aromen in perfekter Harmonie mit den Aromen aus seiner langen Reifung im Fass. Im Mund ist er weich und sehr ausgewogen, mit feinem Tannin, das Struktur und Frische verleiht, und Platz für seinen fruchtigen und mineralischen Charakter lässt. Das Gleichgewicht, die Mineralität und die Frische des Weins ermöglichen eine lange Flaschenreife.

Das Weingut

Die Idee von Hacienda Monasterio entstand 1990, als Peter Sisseck nach Ribera del Duero kam, um das Weingut zu leiten und die Weinberge anzupflanzen. Zwei Jahre später trat Carlos de la Fuente dem Team als Peters rechte Hand bei. Hacienda Monasterio liegt auf einem Anwesen von 160 Hektar, von denen 78 mit Weinbergen bepflanzt sind. Es befindet sich zwischen Pesquera und Valbuena de Duero, zwei Städten im Duero-Tal, die für die Qualität ihrer Weine bekannt sind. Ende des 19. Jahrhunderts gehörte das Anwesen der Familie Lecanda, die in dieser Gegend eine neue Form der Weinproduktion einführte. Der aktuelle Weinkeller wurde zwischen 1991 und 1992 gebaut und vom französischen Architekten Philippe Mazières entworfen, der zuvor für renommierte Weinkeller wie Château Margaux, Château d'Yquem und Prieuré-Lichine gearbeitet hatte.

