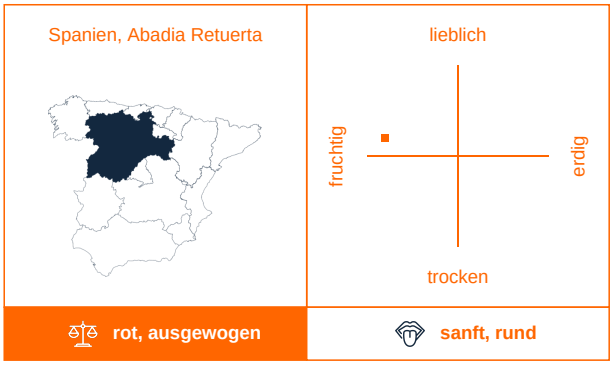
# SELECCIÓN ESPECIAL DO VINO DE PAGO SELECCIÓN ESPECIAL DO VINO DE PAGO

## ABADÍA RETUERTA | 2021







Die Qualität und die Reife des Jahrgangs zeigt sich schon in der Nase: ein intensives, vielschichtiges Bouquet von reifen Beeren- und Fruchtaromen, Gewürzen, Unterholz und dezenten Röstaromen, Tabak, Rauch und Leder. Samtig, weich und trotzdem fruchtig, tiefgründig präsentiert sich diese Selección Especial, die auf eindrückliche Weise das Terroir zum Ausdruck bringt; so steht es auf der Rückenetikette geschrieben. Sensorisch und degustativ lässt sich dies nachvollziehen. Das Ribera del Duero ist bekannt für seine charakteristischen Weine, die sowohl die Frische des kontinentalen Klimas auf über 700 m.ü.M. wie auch die Reife des sonnenverwöhnten Spaniens auf einen Nenner bringen. Der Oenologe der ersten Stunde, Ángel Anocíbar, beweist mit dieser Cuvée(75% Tempranillo) einmal mehr, dass er die Interpretation von Terroir und Rebsorten fest im Griff hat.

**Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah**

**Genussreife: 3 - 6 Jahre**

**Während zehn Monaten im Barrique (amerikanischer und französischer Eiche) ausgebaut**

**Würzig, Brombeere, Holz-/Röstaromen, Pflaume, Kirsche, Süssholz, Pfeffer**

**Eintopfgerichte, Federwild, Lamm-Grilladen, Lammspiess, Lammsteak, Poulet vom Grill, Kalbssteak, Rindsspiess, Rindssteak, Schweinsspiess, Schweinssteak, Rinds-Grilladen, Schweins-Grilladen, Zigeunerspiess,**

VDI MIGROS partner

Holzfällersteaks

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

