



## 2004 Dehesa La Granja Viña Claudia

VdT Castilla y León Bodega y Viñedos Fernandez Grupo Pesquera

Dichtes Purpur mit schwarzen Reflexen. Birnenbrot und Lebkuchen in der ansprechenden Nase, Amarenakirschen und Weinbeeren dahinter. Saftiger Auftakt mit runden Tanninen und geleeartigem Extrakt, elegante Textur in der kirschenbetonten Mitte, auch Johannisbeergelee und Preiselbeeren, dezente Haselnussnoten und Waldhonig im elegant ausklingenden Finale.

**Bewertung:** Parker 92/100

**Herstellung:** Der Wein reifte 24 Monate in Barriques.

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2018

**Traubensorte(n):** Tempranillo

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Herkunftsland:** Spanien

**Region:** Castilla-Léon

**Winzer:** Alejandro Fernández Tinto Pesquera SL

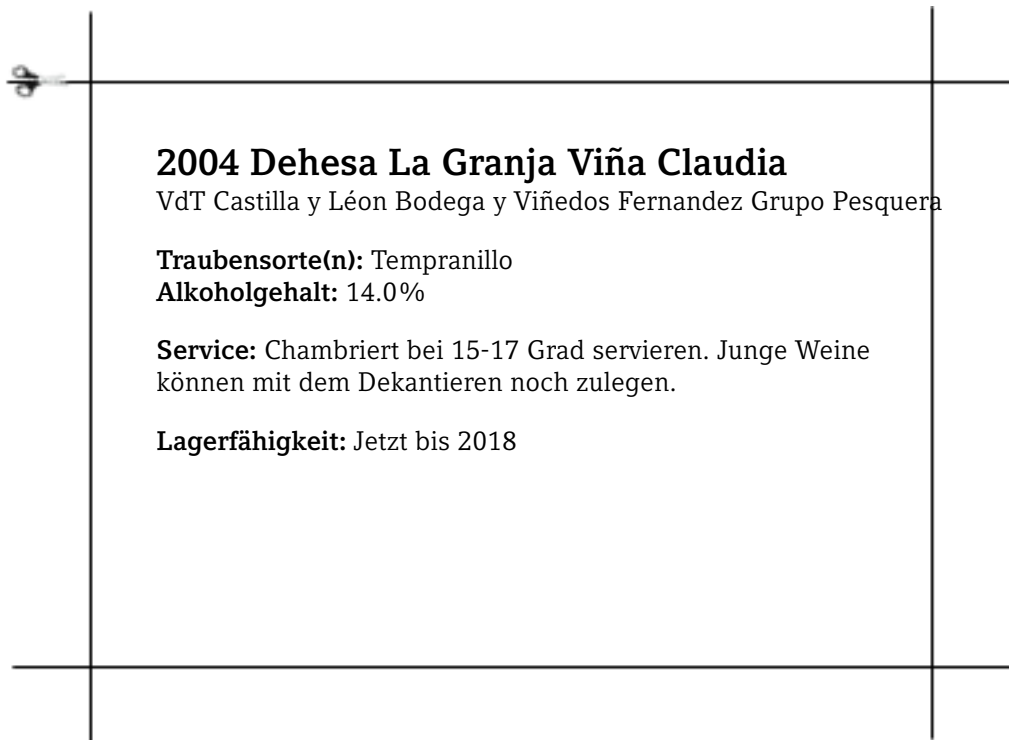
**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2004 Dehesa La Granja Viña Claudia**  
VdT Castilla y León Bodega y Viñedos Fernandez Grupo Pesquera

**Traubensorte(n):** Tempranillo  
**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2018