



2003 Dehesa La Granja

Vino de la Tierra de Castilla y León Bodegas y Viñedos Fernandez Grupo Pesquera

Sattes Granat mit Rubinen Reflexen. Backpflaumen und Datteln in der kompottigen Nase, Rosen-Pot-Puri und Dörrfrüchte in allen Facetten. Süsslicher Auftakt mit viel Gianduja und getrockneten Feigen, weiche Tannine und malziges Extrakt, Milkschokolade und Fruchtbrot, samtige Textur bis ins aufwärmende Finale. Wie ein Ripasso aus Spanien.

Bewertung: Score 17/20

Herstellung: Der Wein reifte 2 Jahre in Barriques aus amerikanischer Eiche.

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2016

Traubensorte(n): Tempranillo

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Spanien

Region: Castilla-Léon

Winzer: Alejandro Fernández Tinto Pesquera SL

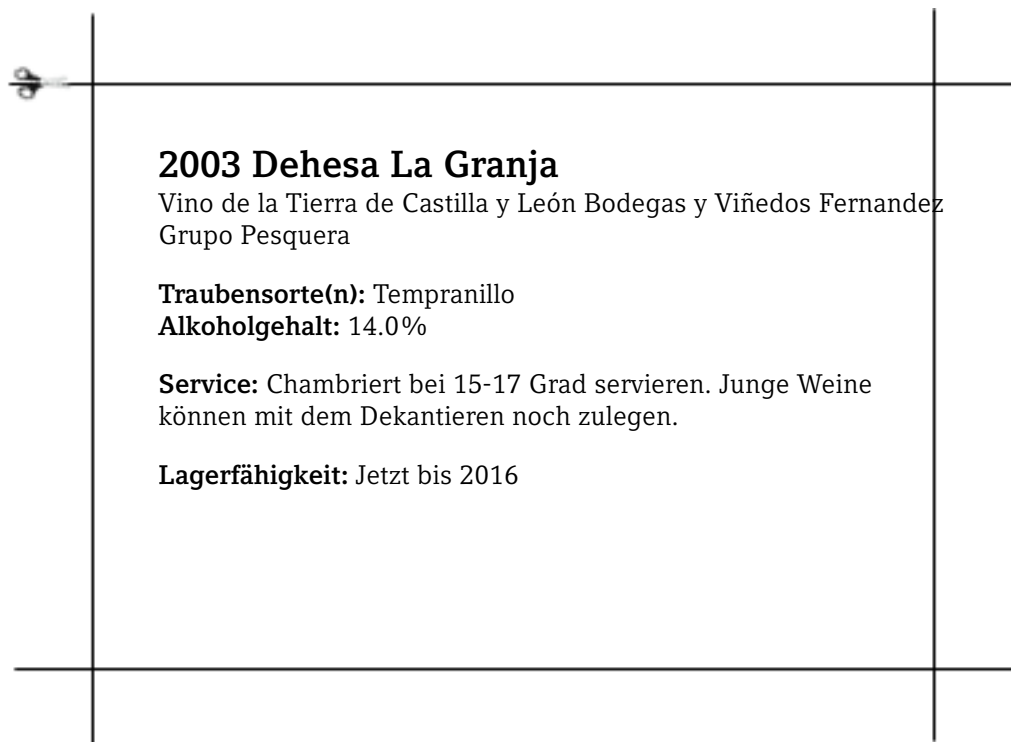
Weintyp: Kräftige Rotweine

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



2003 Dehesa La Granja
Vino de la Tierra de Castilla y León Bodegas 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 2016