



## 2006 Pesquera Crianza

Ribera del Duero DO Bodegas Alejandro Fernández

Leuchtendes Rubin mit brillanter Mitte. Pflaumen und Dörrbirnen in der typischen Nase, Kirschenkompott, Fruchtebrot und feine Nussmischung dahinter. Fülliger Gaumen mit samtigen Tanninen und zartpelzigem Extrakt, wieder viel blaue und schwarze Frucht, auch Baumnuss und Roibusch, portweinartige Pflaumenlikörwärme und Korinthenschokolade bis ins lange Finale.

**Bewertung:** Guía Repsol 95/100

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

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017

**Traubensorte(n):** Tempranillo

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Herkunftsland:** Spanien

**Region:** Castilla-Léon

**Winzer:** Alejandro Fernández Tinto Pesquera SL

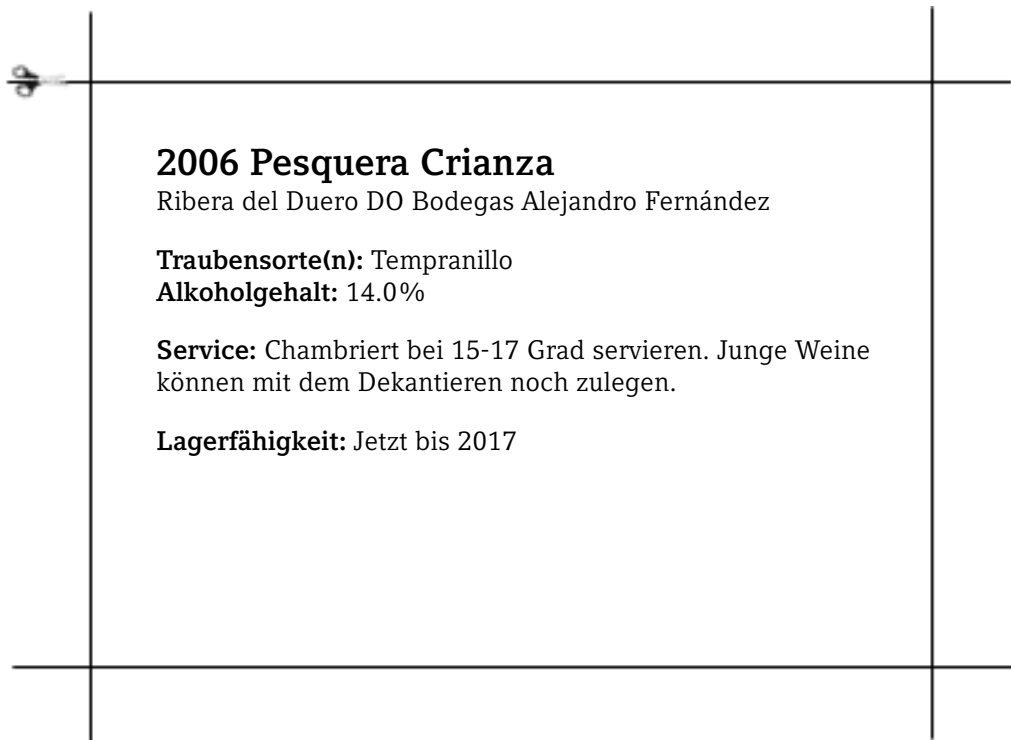
**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Bratengerichten, Wildgeflügel, Eintöpfe sowie gereifte Kuh- und Ziegenkäse.

## **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



**2006 Pesquera Crianza**  
Ribera del Duero DO Bodegas Alejandro Fernández

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

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

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017