



## 20 Aldeas

VT Castilla y León, Condado de Haza (Bio), Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Bio-Juwel aus dem Hause Pesquera

### **Beschreibung:**

Der erste zertifizierte Biowein der Familie Fernández gilt bereits als Referenz unter den Bioweinen. Die junge Lucia Pascual, Enkelin von Alejandro Fernández, überrascht mit einem fruchtbetonten, zugänglichen Tempranillo mit 12-monatigem Barriqueausbau. Der Name verweist auf die 20 Gemeinden, die den Rebberg umschliessen und zusammen die Grafschaft Haza bilden.

### **Degustationsnotiz:**

Brillantes Purpurrot mit granatroten Reflexen. Einnehmende, entzückend-jugendliche Fruchtnoten im intensiv duftenden Nasenbild. Rote und kleine schwarzen Beeren, dunkle Steinfrüchte und roter Apfel, begleitet von einer dezenten Barriquenote. Am Gaumen harmonisch und lebendig. Die dezente Säure und explosiven Fruchtaromen, eingerahmt von feinkörnigem Tannin, machen ihn zum perfekten Begleiter von herzhaften Gerichten.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Condado de Haza (Bio)

**Ausbau:** 14 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-031-CL

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 1060422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### 20 Aldeas

VT Castilla y León  
Condado de Haza (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-031-CL
<b>Ausbau:</b>	14 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.