

DEHESA

La **GRan**ja

Selección Especial

Vino de la Tierra de Castilla y León

Dehesa La Granja Selección Especial

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

Tempranillo Überflieger aus dem Hause Fernández

Beschreibung:

Die Familie Fernández gilt mit ihren Bodegas Tinto Pesquera als Qualitätsreferenz für ganz Spanien. Eines ihrer namhaften Weingüter, Dehesa la Granja, auf dem seit über 300 Jahren Wein erzeugt wird, liegt nahe der historischen Stadt Zamora an der Grenze zum Weinbaugebiet Toro. Der Dehesa Selección Especial ist eine Selektion der besten Barriques und wird nur in den besten Jahrgängen produziert.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, sattes Purpur. Ein breitgefächertes Aromenbild von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und dunklen Steinfrüchten. Feinwürzige Noten von dunklem Edelholz, Nusstorte und bitterzartem Kakao zeichnen sich ab. Am Gaumen exotisch anmutende Aromen die an Granatapfel, Gewürznelke und Zimt erinnern. Am Gaumen mit samtiger, fein gewobener Textur und dezentem, weichem Tannin. Die beeindruckende Fruchtfülle und harmonischen Gewürznoten ziehen sich hin bis ins angenehm nachklingende Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Familia Fernández Rivera **Ausbau:** 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030 **Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0192819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León Familia Fernández Rivera

Herkunft: Spanien

Ratings: Guía Gourmets 96/100, Score 18/20

Rebsorte(n): 100% Tempranillo **Trinkreife:** Jetzt bis 2030

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.