



Condado de Haza

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Unschlagbarer Weinwert aus Ribera del Duero

Beschreibung:

Die Familie Fernández gilt seit den Siebzigerjahren als Pionier des Ribera del Duero. Die Weine überzeugen mit Persönlichkeit und finden sich auf den Weinkarten der besten Restaurants der Welt. Ein vorzüglicher Essensbegleiter mit Genussgarantie.

Aromenprofil:

Sattes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein tiefgründiges, würziges Bouquet von kleinen schwarzen Beeren, saftigen Zimtpflaumen und warmen Gewürzen entspringen dem Glas. Auch ein Anflug von roter Beerenfrucht, Kirschlikör und süssem Pfeifentabak. Dezent anmutende Röstaromen die den saftigen Kern von roter und schwarzer Frucht ergänzen. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und frisch, mit feinkörnigem Tannin, knackiger Säure und explosiven Fruchtaromen. Im lang anhaltenden Finale findet sich nun auch eine florale Note welche vom feinem Barrique Toasting begleitet wird.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0200321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Condado de Haza

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 90/100, Jeb Dunnock 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.