



Pesquera Gran Reserva Millenium

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Millenium gibt es nur in Topjahren – endlich wieder da

Beschreibung:

Es ist wiederum die Familia Fernandez Rivera, die diesen Pesquera nur in besonderen Jahren vinifiziert. Nicht nur der Wein gilt als rar und selten, auch die Präsentation in einer edlen 3er-Holzkiste weckt bei den Anhängern der Pesquera-Weine starke Begehrlichkeiten.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur, undurchdringlich bis zur schwarzen Mitte. Eine Melange von Blaubeeren, Cassis, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Haselnusspralinen, Dinkeltoast, etwas Graphit, und Sattelleder in der edel wirkenden Nase. Speckdatteln, Bitterschokolade und Pfeifentabak. Dann auch etwas Sandorn und exotische Gewürznoten. Am Gaumen mit immensem Auftakt und beträchtlicher Konzentration, ohne behäbig zu wirken. Samtig-weicher Gaumenfluss mit präsentem aber fein eingebundenem Tannin. Herrliche Extraktsüsse die sich mit unvergesslicher Tempranillo-Wärme vereint. Feigenhonig und Zimtstern in der desserthaften Mitte, begleitet von edlen Barriquenoten. Voluminös und Elegant zugleich, ein wahres Meisterwerk von aromatischer Komplexität.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Familia Fernández Rivera

Ausbau:

26 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2042

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0217418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera Gran Reserva Millenium

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Wine Enthusiast 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	26 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.