

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Reserva-Ikone aus der Ribera del Duero

Beschreibung:

Ein königlicher, reinsortiger Tempranillo aus dem führenden Weingut des Ribera del Duero. Die Familia Fernandez Rivera hat mit dem «El Rey» mal wieder ihr Können und ihre Liebe zur Königin der Traubensorten Spaniens unter Beweis gestellt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Ein faszinierendes Aromenspiel von schwarzen Kirschen, roten Waldbeeren und exotischen Gewürznoten wie hellem Pfeifentabak und Weihrauch.

Im hinreissenden Nasenbild finden sich Blutorangenschale und Granatapfel, sowie Nuancen von schwarzen Oliven und dunklem Edelholz. Dazu auch auch eine dezente Note von Trockenfleisch und süsslich duftender Zimtstange. Am Gaumen opulent und leichtfüssig zugleich, mit samtig-weicher Textur, feinem Säurespiel und nahtlos integriertem Tannin. Dieses zeitlose Pesquera-Flagschiff und wahrhafte Ikone aus dem Ribera del Duero offenbart entzückenden Schmelz und raffinierte Reserva-Eleganz bis ins tiefgründig nachklingende Finale.

Passt zu:

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

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:** 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035 **Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0376920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO Familia Fernández Rivera

Herkunft: Spanien

Ratings: Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20

Rebsorte(n): 100% Tempranillo **Trinkreife:** Jetzt bis 2035 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.