



Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Diese Rarität reift während mindestens 14 Jahren in der kühlen Schatzkammer des V

Beschreibung:

Der Dehesa La Granja 14 ist ein aussergewöhnlicher Tempranillo aus Kastilien-León, der ganze 14 Jahre im Weingut heranreifen durfte, bevor er die Kellertüren verlässt. Dank dieser langen Ruhezeit ist ein Wein entstanden, der Kraft und Eleganz meisterhaft verbindet. Am Gaumen wirkt er kraftvoll, zugleich seidig gereift, mit runden Tanninen und einer bemerkenswerten Länge – ein eindrucksvolles Zeugnis spanischer Tempranillo-Kultur und der Geduld, die grosse Weine formen.

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Granat mit rubinen Reflexen. Lebkuchen und Dörrfrüchte in der vielschichtigen Nase, Zwetschkuchen, süsser Tabak und Korinthenschokolade dahinter. Samtig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen Frische, Tannin und Extraktzüsse, immer wieder Zwetschgen und Korinthen, finessenreich und verführerisch, nun auch Fruchtbrot und getrocknete Birnen, sanft ausklingendes Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rinderfilet, 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: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0733209

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.