



Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Shootingstar aus der Kultbodega Pesquera

Beschreibung:

Mit dem Pesquera MXI

.. utet die Familie Fernández eine neue Zeitrechnung ein. Am Ruder des Weinguts und verantwortlich fu

.. r die Stilistik des Tempranillos sind Alejandro Fernández' Enkelinnen. Der Pesquera MXI ist eine Handselektion der besten Trauben aus den Parzellen 10 und 11 des Pesquera-Familiengrundstu

cks. Dieser exklusiven Herkunft verdankt der Wein seinen Namen.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches, brillantes Violett vom Rand bis zur Mitte. Betörende Aromen von Waldbeeren, schwarzen Backpflaumen, bittersüßer Schokolade und einem subtilen Duft von Zimtstange und Rohrzucker. Am Gaumen zeigt er sich in perfekter Reife und mit unwiderstehlichem Schmelz. Warmer Kirschenstreusel, caramelisierte Haselnuss und etwas Sanddorn prägen das Aromenbild. Süsslich-knackiges Tannin begleiten die Fruchtnoten ins langanhaltende Finale. Ein wahrhaftiger «shooting star» aus dem Hause Fernández Rivera.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Familia Fernández Rivera

Ausbau: 10 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1008720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera MXI

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.