



2006 Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO, Condado de Haza, Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Das Flaggschiff der Bodega

Beschreibung:

Der Alenza Gran Reserva begeistert durch Kraft und Finesse. Das renommierte Gut von Alejandro Fernández keltert diesen edlen Tropfen zu 100% aus erlesenen Trauben der typisch spanischen Rebsorte Tempranillo. Der Name ist eine Wortkombination der beiden Vornamen Alejandro und Esperanza. Der perfekte Festtagswein für besondere Momente.

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
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Condado de Haza
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	30 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0111806

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO
Condado de Haza
Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 30 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.