



2016 Alejandro

Ribera del Duero DO, Bodegas Condado de Haza, Grupo Pesquera

Bestes Beispiel für den Ribera-Boom

Beschreibung:

Der Name Fernández verpflichtet. Ein klassischer Ribera del Duero, aber mit äußerst viel Finesse und Eleganz in perfekter Harmonie. Voll im Trend, preiswert und mit seiner zugänglichen Art ist er ein Gewinn zu jedem Anlass. Gemeinsam mit der Familie Fernández hat Mövenpick Wein die besten Fässer für den Alejandro selektiert.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur-Granat mit schwarzen Reflexen. Nusschokolade und Zwetschenkompott in der offenen Nase, bereits jetzt herrliche Tempranillo-Wärme ausstrahlend, auch Zimtkirschen und karamellisierte Mandeln. Saftiger Auftakt mit betörender Extraktsüsse und seidig-weicher Textur, Kirschenkuchen und eingemachte Pflaumen, begleitet von Gianduja und Waldhonig, unvergesslicher Ribera-Genuss bis zum letzten Schluck.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0884716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alejandro

Ribera del Duero DO
Bodegas Condado de Haza
Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.