



2018 20 Aldeas

VT Castilla y León, Condado de Haza (Bio), Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Bio-Premiere von Pesquera

Beschreibung:

Mit dem Aldeas legt die Familie Fernández ihren ersten zertifizierten Biowein vor. Das hohe Niveau der Pesquera-Weine kommt bei diesem Tempranillo voll zur Geltung: Er überrascht mit einem besonders modernen Charakter und einem 12-monatigen Ausbau in der Barrique – ungewöhnlich für einen Biowein. Unbedingt probieren!

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur mit kirschroten Reflexen. Eine entzückende Fruchtigkeit springt aus dem Glas. Ein wahrer Früchtekorb von roten und schwarzen Beeren, roten Kirschen, Pflaumen und rotem Apfel, begleitet von subtilen Röstnoten. Am Gaumen traubig-frisch, mit dezenter Säure und explosiven Fruchtaromen welche vom feinem Barrique Toasting gestützt werden.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-León
Produzent:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1060418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

20 Aldeas

VT Castilla y León

Condado de Haza (Bio)

Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.