



## 2018 Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Der Senkrechtstarter aus dem Traditionshaus Fernández Rivera

### Beschreibung:

Mit dem Pesquera MXI läutet die Familie Fernández eine neue Zeitrechnung ein. Neu am Ruder des Weinguts und verantwortlich für die Stilistik des Weins sind Alejandro Fernández' Enkelinnen. Die Tempranillo-Trauben stammen von den höchstgelegenen Parzellen des Weinguts auf 1000 Metern über dem Meeresspiegel. Diese Höhe bringt eine Fruchtintensität mit, die in den heissen niedrigen Lagen der Ribera unmöglich wäre. Der Pesquera verdankt seinen Namen dem für die Ribera del Duero bedeutenden Jahr 1011 sowie der Herkunft der Trauben, den Parzellen 10 und 11 des Familiengrundstücks Pesquera.

### 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, karamellisierte Haselnuss und etwas Sanddorn prägen das Aromenbild. Süßlich-knackiges Tannin begleiten die Fruchtnoten ins langanhaltende Finale.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Familia Fernández Rivera
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	1008718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pesquera MXI**

Ribera del Duero DO  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.