



2016 Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Überflieger aus dem Hause Fernández mit 93 Punkten

Beschreibung:

Vom anfänglich unbekanntem Weinbaubetrieb hat sich die Grupo Pesquera längst zur Qualitätsreferenz für ganz Spanien entwickelt. Das Weingut Dehesa La Granja grenzt an das renommierte Weinbaugebiet Toro. Der Selección Especial ist eine Selektion der besten Barriquen und wird nur in sehr guten Jahrgängen produziert.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, kräftiges Purpur. Eine Aromenvielfalt von schwarzen Kirschen, Waldbeeren und Steinfrüchten. Feine Noten von Edelholz, gerösteter Mokkabohne, bitterzarter Schokolade und herrlicher Würze zeichnen sich ab. Am Gaumen exotisch anmutende Aromen, am Gaumen mit samtiger Textur und reifem aber knackigem Tannin. Die ausladende Brombeerfrucht wird mit einer subtilen Note von geröstetem Schwarzbrot umgarnt. Saftigkeit und ausgedehnte Fülle bis ins fruchtig nach klingende Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-León
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0192816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.