



2019 Condado de Haza

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Ein grosser Wurf aus dem herausragenden Jahrgang 2019

Beschreibung:

Die Familie Fernández gilt seit den Siebzigerjahren als Pionier des Ribera del Duero. Die Weine überzeugen mit Persönlichkeit und finden sich auf den Weinkarten der besten Restaurants der Welt. Ein vorzüglicher Essensbegleiter mit Genussgarantie.

Degustationsnotiz:

Sattes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein tiefgründiges, würziges Bouquet von kleinen schwarzen Beeren, saftigen Zimtpflaumen und warmen Gewürzen entspringen dem Glas. Auch ein Anflug von roter Beerenfrucht, Kirschlikör und süssem Pfeifentabak. Dezent anmutende Röstaromen die den saftigen Kern von roter und schwarzer Frucht ergänzen. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und frisch, mit feinkörnigem Tannin, knackiger Säure und explosiven Fruchtaromen. Im lang anhaltenden Finale findet sich nun auch eine florale Note welche vom feinem Barrique Toasting begleitet wird.

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:	Ribera del Duero
Produzent:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0200319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Condado de Haza

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.