



## 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 süsssem 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.

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