



2019 Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Shootingstar aus der Kultbodega Pesquera

Beschreibung:

Mit dem Pesquera MXI läutet die Familie Fernández eine neue Zeitrechnung ein. Neu am Ruder des Weinguts und verantwortlich für die Stilistik des Tempranillos sind Alejandro Fernández' Enkelinnen. Der Pesquera MXI ist eine Handselektion der besten Trauben aus den Parzellen 10 und 11 des Familiengrundstücks Pesquera. Dieser exklusiven Herkunft verdankt der Wein seinen Namen.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches, brillantes Violett vom Rand bis zur Mitte. Betörende Aromen von Waldbeeren, Pflaumenwähe und bittersüßem Kakao. Des weiteren Aromen von warmen Gewürzen wie Zimtstange und Nelke und frischem Rohrzucker. Am Gaumen zeigt er sich in perfekter Reife und mit unwiderstehlichem Schmelz. Warmer Kirschenstreusel, karamellierte Haselnuss und etwas Sanddorn ergänzen das vielschichtige Aromenbild. Süßlich-knackiges Tannin begleiten die satten Fruchtnoten ins lang anhaltende 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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1008719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera MXI

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.