2018 Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Einer der besten Tempranillo-Reservas

Beschreibung:
Die Familia Fernandez Rivera stellt mit dem Pesquera Reserva Jahr für Jahr ihr Können und ihre Liebe zur Königin der Rebsorten Spaniens unter Beweis. Der reinsortige Tempranillo ist das Flaggschiff der Bodega und massgeblich dafür verantwortlich, dass das Weingut in der Ribera del Duero führend ist.
Degustationsnotiz:
Undurchdringliches Purpur mit violetten Reflexen. Kleine schwarze Beeren, unterlegt mit roter Frucht wie Granatapfel und Waldbeere. Auch schwarze Oliven, Speckdatteln und bitterzarte Korinthenschokolade im beeindruckenden Nasenbild. Getrocknete Feige, Zimtstange und eine süsse, aber dezente Note von Pfeifentabak folgen dahinter. Samtige Textur im opulenten, verführerischen Gaumen, mit nahtlos integriertem Tannin und beeindruckendem Schmelz in der viel Eleganz ausstrahlenden Mitte. Das vielschichtige Aromenbild und grossartige Textur begleiten bis ins lang nachklingende Finale.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0376918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch