



2018 Condado de Haza Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Parade-Reserva von Condado de Haza

Beschreibung:

Die Familie Fernández gilt seit den Siebzigerjahren als Pionier des Ribera del Duero. Der Condado de Haza Reserva wird nur in den besten Jahren produziert und die Mengen sind streng limitiert. Der Jahrgang 2018 ist ein Wein der Extraklasse.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Ein hinreissendes, würziges Bouquet von kleinen schwarzen Beeren, Brombeergelée und warmen Gewürzen entspringen dem Glas. Auch ein Anflug von Kirschlikör, gerösteter Haselnuss und Bourbon Vanille. Subtile Röstaromen ergänzen das Aromenbild um den saftigen Kern von roter und schwarzer Beerenfrucht. Am Gaumen zeigt er sich dynamisch und ausgewogen, mit feinkörnigem Tannin, explosiver Frucht und einem lebendigen Säurespiel. Das lang anhaltende Finale offenbart eine dezente florale Note die hervorragend mit der komplexen Fruchtkomponente harmoniert.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1183118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Condado de Haza Reserva

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 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.