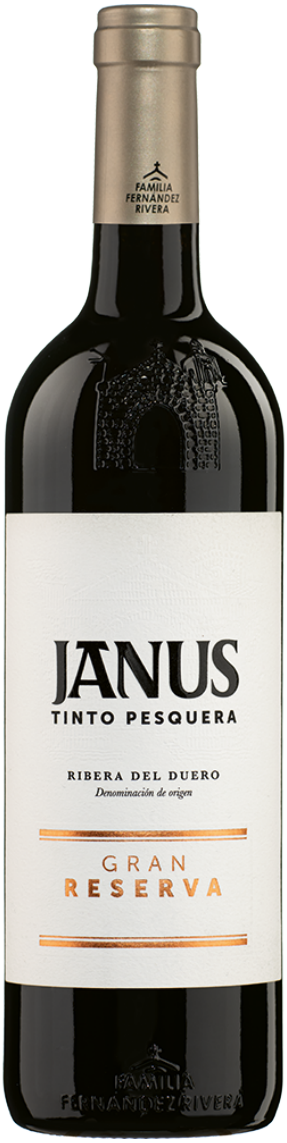

2018 Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Janus gibt es nur in den besten Jahren

Degustationsnotiz:
Leuchtendes Purpur, undurchdringlich vom Rand bis zur fast schwarzen Mitte. Schwarze Heidelbeeren, Brombeeren und bitterzarter Kakao. Schwarzbrot, dunkler Pfeifentabak und ein Anflug von Grafit in der unvergleichlichen Nase. Speckdatteln, Malz und exotische Gewürze. Am Gaumen ein immenser Auftakt mit beachtlicher Konzentration. Saftig und weich, mit kräftigen aber fein integrierten Tanninen. Grossartige Extraktsüsse. Zimtgebäck und Nusspralinen. Nobel anmutende Barriquenoten. Imposant und leichtfüssig zugleich.
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):	Score 20/20, Decanter 96/100
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0429918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO
Bodegas Alejandro Fernández
Grupo Pesquera

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 20/20, Decanter 96/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 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