



2020 Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera (Bio)

Tempranillo-Überflieger aus dem Hause Fernández

Beschreibung:

Die Familie Fernández gilt als Qualitätsreferenz für ganz Spanien. Eines ihrer Weingüter, Dehesa la Granja, liegt an der Grenze zum Weinbaugebiet Toro und verfügt über ein beeindruckendes 3000 Quadratmeter grosses Labyrinth aus Tunneln aus dem 18. Jahrhundert, in dem die Weine ruhen. Der Dehesa Selección Especial ist eine Selektion der besten Barriquen und wird nur in hervorragenden Jahrgängen produziert.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, sattes Purpur. Ein breitgefächertes Aromenbild von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und dunklen Steinfrüchten. Feinwürzige Noten von dunklem Edelmholz, Nusstorte und bitterzartem Kakao zeichnen sich ab. Am Gaumen exotisch anmutende Aromen die an Granatapfel, Gewürznelke und Zimt erinnern. Am Gaumen mit samtiger, fein gewobener Textur und dezentem, weichem Tannin. Die beeindruckende Fruchtfülle und harmonischen Gewürznoten ziehen sich hin bis ins angenehm nachklingende Finale.

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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-León
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0192820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Bio
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.