



## 2009 Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Diese Rarität reift während mindestens 14 Jahren in der kühlen Schatzkammer des We

### Degustationsnotiz:

(st) Intensives Granat mit rubinen Reflexen. Lebkuchen und Dörrfrüchte in der vielschichtigen Nase, Zwetschgenkuchen, süsser Tabak und Korinthenschokolade dahinter. Samtig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen Frische, Tannin und Extraktsüsse, immer wieder Zwetschgen und Korinthen, finessenreich und verführerisch, nun auch Fruchtebrot und getrocknete Birnen, sanft ausklingendes 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla-León
<b>Produzent:</b>	Familia Fernández Rivera
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0733209

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Dehesa La Granja 14**

VT Castilla y León  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.