



Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

L'un des meilleurs Tempranillo Reserva

Beschreibung:

Avec le Pesquera Reserva, la famille Fernández Rivera démontre chaque année son savoir-faire et sa passion pour le roi des cépages espagnols. Il s'appelle d'ailleurs Tinta Pesquera dans la région. Ce monocépage de Tempranillo est le fleuron de la Bodega et c'est surtout à lui qu'elle doit sa position de leader dans la Ribera del Duero. Grâce à nos relations de longue date avec la famille, nous pouvons vous proposer ce Reserva, disponible en quantité limitée, à un tarif spécial.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable aux reflets violets. Les petits fruits noirs se mêlent aux fruits rouges, grenades et baies des bois, dans le nez impressionnant aux notes d'olives noires, de dattes au lard et de chocolat noir aux raisins de Corinthe. Viennent ensuite de la figue séchée, de la cannelle en bâton et une subtile touche de tabac à pipe. Texture veloutée dans le palais opulent et gourmand, avec des tannins parfaitement intégrés et un fondant remarquable dans le milieu de bouche à l'élégance rayonnante. La complexité aromatique et la formidable texture se poursuivent jusque dans la finale d'une grande persistance.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0376918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Espagne
Notation:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.