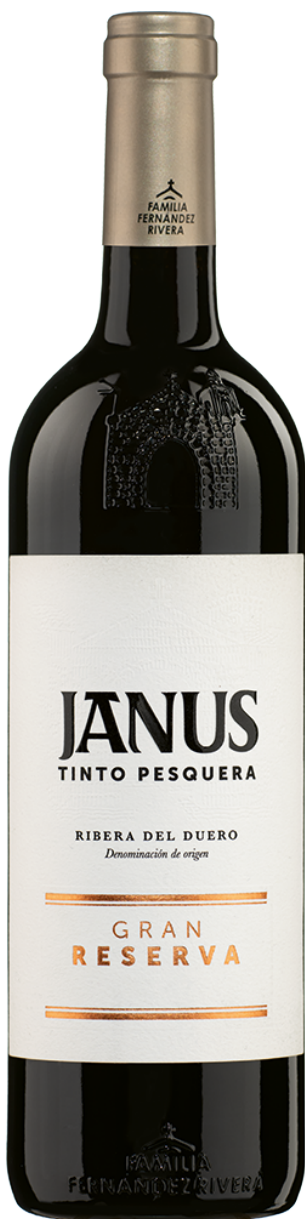




Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Le Janus n'est produit que dans les grandes années

Beschreibung:

Janus est l'expression la plus pure de la Ribera del Duero. Ce vin est l'emblème de la famille Fernández Rivera, de son vignoble et de son dur labeur d'hier et de demain. Un Tempranillo superbe qui présente encore un grand potentiel d'évolution.

Degustationsnotiz:

Pourpre lumineux, impénétrable du disque jusqu'au centre presque noir. Myrtilles, mûres et cacao amer dans l'incomparable nez aux nuances de pain noir, tabac à pipe et un soupçon de graphite. Dattes au lard, malt et épices exotiques. Attaque volumineuse d'une remarquable concentration. Bouche fluide et souple avec des tannins puissants mais bien intégrés. Grande douceur d'extrait. Biscuits à la cannelle et pralinés aux noix, élégantes notes de barrique. A la fois nerveux et imposant.

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:	Bodegas Alejandro Fernández
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0429918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO

Bodegas Alejandro Fernández

Herkunft:	Espagne
Notation:	Jeb Dunnuck 99/100, Decanter 96/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	28 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.