

2009 Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO, Condado de Haza, Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Le Gran Reserva produit par Condado de Haza

Description:
L'Alenza Gran Reserva séduit par sa finesse et sa puissance. Le domaine renommé Pesquera d'Alejandro Fernández produit ce vin d'exception à partir de raisins de Tempranillo, le cépage espagnol typique, exclusivement vendangés à la main. Son nom est une contraction des deux prénoms Alejandro et Esperanza.

Note de dégustation:
Pourpre profond, impénétrable au centre. Des notes de chocolat aux noix et de pruneaux rehaussent le nez tout en douceur, développant constamment de nouvelles nuances de raisins secs, d'amandes caramélisées, de cerises au chocolat et de délicates épices. La bouche puissante, tendre et crémeuse révèle des tannins parfaitement intégrés, ainsi que de somptueux arômes de fruits noirs, de torréfaction, de cerises, de pruneaux et de pralinés. Toute la chaleur du Ribera jusque dans la finale persistant plusieurs minutes.

Accompagne idéale:
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

Conseils de service:
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
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Condado de Haza
Notation(s):	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Elaboration:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0111809

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO
Condado de Haza
Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch