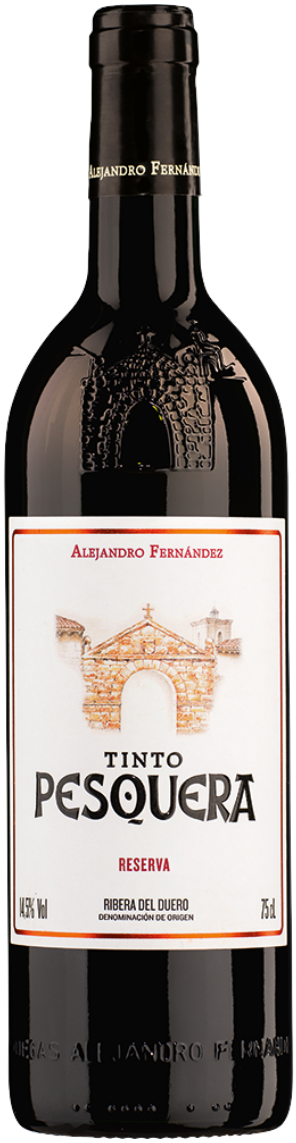

2012 Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un Reserva du roi du Tempranillo

Description:
Un grand classique de la Ribera del Duero. Nous avons pu réserver quelques bouteilles supplémen-taires du millésime exceptionnel 2012 directement au domaine.
Note de dégustation:
Pourpre saturé aux reflets violets. De subtiles notes de tabac soulignent le nez classique aux senteurs de dattes au lard, de chocolat au raisin, de fruits secs et de compote à la cannelle. Le palais velouté va en se réchauffant, les tannins sont ronds, la matière fondante et juteuse dans le milieu de bouche plein d'élégance, sur à nouveau des nuances de fruits secs et de cacao, mais également des saveurs de compote de prune et de chocolat aux noix, jusque dans la longue finale persistante. La patte d'Alejandro Fernandez est indéniable.
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:	Alejandro Fernández
Notation(s):	Guía Repsol 93/100, James Suckling 92/100
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0376912

Mövenpick Wein Schweiz AG, 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

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Repsol 93/100, James Suckling 92/100
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch