



2003 Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández

Der Unico aus dem Hause Pesquera

Nota di degustazione:

Leuchtendes Granat mit brillanten Reflexen und aufhellendem Rand. Einzigartiges Bouquet mit Dörrfrüchten in allen Nuancen und süßem Tabak, viel Bordeaux-Affinität, Datteln, Backpflaumen und dunkles Caramel, tiefgründig und immer wieder neue Frucht- und Gewürznoten zeigend. Seidig-weiche Textur im viel Noblesse ausstrahlenden Gaumen, perfekt ausgereifte Tannine und wieder sehr komplexe Dörrfruchtaromen, auch Mahagoni und Leder in der aufwärmenden Mitte, fülliges Extrakt an feinste Demi-Glace erinnernd, Marroni und Marzipandatteln im finessenreichen Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	Score 20/20, Stephen Tanzer 94/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0429903

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO

Bodegas Alejandro Fernández

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 20/20, Stephen Tanzer 94/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2022
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.