



1998 Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Bodegas y Viñedos Fernández, Grupo Pesquera

Rarität aus der Schatzkammer von Alejandro Fernández

Nota di degustazione:

Intensives Granat mit rubinem Rand. Zimtgebäck und Rotweifeigen in der vielschichtigen Nase, auch Weinbeeren, Dörrbirnen und feine Waldhonignoten, verführerische Karamellsüsse dahinter. Crémig-weicher Gaumenfluss mit perfekt ausgereiften Tanninen und einzigartiger Eleganz, Schoko-Kirschen und Haselnussmakaronen, geléeartig und malzig zugleich, Johannisbeersaft und Walderdbeeren, desserthafte Giandujasüsse bis ins finessenreiche Finale. Einzigartige Rarität aus der in Zamorra gelegenen Bodega Dehesa la Granja.

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:	Castiglia-León
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0733298

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León
Bodegas y Viñedos Fernández
Grupo Pesquera

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: Jetzt bis 2020
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Monate in Barrique
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.