



2012 Pesquera Crianza

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Der Ribera-Klassiker von Altmeister Alejandro Fernández

Descrizione del vino:

Er ist die Gaijónsfigur des klassischen Ribera del Duero: Alejandro Fernández, dem inzwischen seine Tochter Eva tatkräftig zur Seite steht. Sein Pesquera Crianza glänzt mit seinem zeitlosen Stil und konstanter Qualität.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Korinthen und Lakritze in der schwarzbeerigen Nase, süßes Tabak und Baumnusschokolade dahinter. Samtiger Gaumen mit zartpelziger Tanninstruktur und wiederum viel schwarzer und blauer Frucht, saftige Mitte mit kontinuierlichem Gaumendruck und gut stützender Tempranillo-Frische, angenehme Wärme ausstrahlend, schwarzer Holunder und Brombeergelee bis ins elegant ausklingende Finale. Ein Pesquera mit viel Frucht und Finesse.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------|
| Paese d'origine: | Spagna |
| Regione: | Ribera del Duero |
| Produttore: | Familia Fernández Rivera |
| Valutazioni: | James Suckling 91/100, Score 18.5/20, Falstaff 91/100 |
| Vinificazione: | 24 Monate in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2028 |
| Varietà d'uva: | 100% Tempranillo |
| Numero di articolo: | 0534512 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pesquera Crianza

Ribera del Duero DO
Bodegas Alejandro Fernández
Grupo Pesquera

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Origine: | Spagna |
| Valutazioni: | James Suckling 91/100, Score 18.5/20, Falstaff 91/100 |
| Varietà d'uva: | 100% Tempranillo |
| Maturità: | Jetzt bis 2028 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 24 Monate in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |