

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera (Bio)

Eine spanische Rotwein-Referenz



Beschreibung:

Vom anfänglich unbekanntem Weinbaubetrieb hat sich die Grupo Pesquera längst zur Qualitätsreferenz für ganz Spanien entwickelt. Das Weingut Dehesa la Granja liegt nahe der historischen Stadt Zamora, und grenzt an das renommierte Weinbaugebiet Toro. Der Dehesa Selección Especial ist eine Selektion der besten Barriques und wird nur in sehr guten Jahrgängen produziert.

Aromenprofil:

Undurchlässiges, sattes Purpur. Ein breitgefächertes Aromenbild von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und dunklen Steinfrüchten. Feinwürzige Noten von dunklem Edelholz, Nusstorte und bitterzartem Kakao zeichnen sich ab. Am Gaumen exotisch anmutende Aromen die an Granatapfel, Gewürznelke und Zimt erinnern. Am Gaumen mit samtiger, fein gewobener Textur und dezentem, weichem Tannin. Die beeindruckende Fruchtfülle und harmonischen Gewürznoten ziehen sich hin bis ins angenehm nachklingende Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Familia Fernández Rivera

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0192821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.