



20 Aldeas

Ribera del Duero, Condado de Haza (Bio), Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Bio-Juwel aus dem Hause Pesquera

Beschreibung:

Der erste zertifizierte Biowein der Familie Fernández gilt bereits als Referenz unter den Bioweinen. Die junge Lucia Pascual, Enkelin von Alejandro Fernández, überrascht mit einem fruchtbetonten, zugänglichen Tempranillo mit 12-monatigem Barriqueausbau. Der Name verweist auf die 20 Gemeinden, die den Rebberg umschliessen und zusammen die Grafschaft Haza bilden.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot mit granatroten Reflexen. Einnehmende, entzückend-jugendliche Fruchtnoten im intensiv duftenden Nasenbild. Rote und kleine schwarzen Beeren, dunkle Steinfrüchte und roter Apfel, begleitet von einer dezenten Barriquesote. Am Gaumen harmonisch und lebendig. Die dezente Säure und explosiven Fruchtaromen, eingerahmt von feinkörnigem Tannin, machen ihn zum perfekten Begleiter von herzhaften Gerichten.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Condado de Haza (Bio)

Ausbau: 14 Monate in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-031-CL

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1060422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

20 Aldeas

Ribera del Duero
Condado de Haza (Bio)

Herkunft: Spanien
Ratings: James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-031-CL
Ausbau: 14 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.